
pizza e pasta
ITALIANA
n°5
maggio
2021
www.pizzaepastaitaliana.it
anno XXXII

AZIENDE

Albinea Canali p. 13
Brimi p. 33
Cerutti Inox p. 108
Conserve Italia p. 35
Cuppone p. 29
Di Marco Corrado Srl p. 39
Dr Schaer p. 15
Effedue p. 3
Ferrero - Estathé p. 2
Farmfrites p. 67
Gi Metal p. 93
Greci p. 27
Industria Alimentare Tanagrina p. 101
Italforni p. 9, 77
La Torrente p. 63
Latteria Montanari p. 73
Mam Eredi Malaguti p. 47
Millberg p. 11
Molino Agugiaro e Figna p. 79
Molino Colombo p. 95
Molino Dallagiovanna p. 23
Molino Denti p. 91
Molini Lario p. 59
Molino Magri p. 87
Molino Naldoni p. 75
Molino Pasini p. 7
Molino Spadoni p. 69
MTP Forni p. 21
Mulino Padano p. 43
Oem p. 83
Polin p. 51
Refrattari Reggello - Forni Valoriani p. 103
Sanfelici p. 107
Sitta p. 17

— Sommario —

6
EDITORIALE
L'Italia volta pagina e torna la speranza
di Giampiero Rorato

8
16° Concorso Enologico Internazionale
di Virgilio Pronzati

10-12-14
PIZZA NEWS
a cura della redazione

18
Il meditato ottimismo dei pizzaioli italiani
di Giampiero Rorato


24
PIZZERIA: TECNICHE DI LAVORAZIONE ED INNOVAZIONE
I processi fermentativi tra tradizione ed innovazion
a cura della dott.ssa Di Cagno e del dott. Filannino


30
Intervista a Ilaria Zazzali
a cura della redazione


36
Lievito fresco, essiccato o disidratato? Risponde Marco Montuori
a cura della redazione

40
Salvatore De Rinaldi, Casa De Rinaldi a Napoli
di David Mandolin

44
Salvatore Gatta, pizzeria Fandango a Potenza
di D.M.



Mirko Petracci, pizzeria La Torretta ad Ascoli Piceno
di Caterina Orlandi

PIZZERIA: LE OPPORTUNITÀ D'INVESTIMENTO — 52
Industria 4.0 e Nuova Sabatini
- le opportunità
a cura della redazione

56
Il nuovo turismo
di Giampiero Rorato

In viaggio con Slow Food — 60
di Antonio Puzzi

64
La primavera a tavola: l'asparago
di Caterina Vianello

70
I pomodori secchi
di Marisa Cammarano

76
Vincenzo Mormino ed il Delfino a Marina di Ragusa
di Caterina Orlandi

NON SOLO PIZZA — 80
MBun, l'Agrihamburgheria a Torino**
di C. O.



NON SOLO PIZZA
7 domande a Renato Bosco
e la ricetta del suo hamburgher artigianale
a cura della redazione

LE SPEZIE — 88
Il fieno greco
di Giampiero Rorato

92
Concorrenza sleale nella ristorazione
dell'Avv. Manuela Viscardi



Le birre gastronomiche
di Alfonso Del Forno

102
L'aceto in pizzeria
di Giampiero Rorato

105
Scuola Italiana Pizzaioli

LE AZIENDE INFORMANO
Molino Dallagiovanna — p. 22
Molino Naldoni — p. 74
Polin — p. 55

— Editoriale —

Impegno & ottimismo

Giampiero Rorato

Pian piano stiamo tornano alla normalità, ma con tutta la prudenza necessaria, cercando di salvaguardare il lavoro e, ancor di più, la salute. Ci sono eventi che capitano una volta al secolo e la pandemia da Covid-19 è proprio uno di questi, come la "Spagnola" che ha colpito il pianeta subito dopo la prima guerra mondiale, oltre un secolo fa (tra il 1918 e il 1920) e che ha contagiato circa un miliardo di persone, uccidendone tra i 21 e i 25 milioni. Per fortuna noi oggi abbiamo i vaccini, prodotti in pochissimo tempo, che un secolo fa non esistevano, e abbiamo, almeno nei Paesi sviluppati, un buon servizio sanitario e seguiamo delle regole precise, come il controllo con i tamponi, l'uso delle mascherine, le distanze, i lock down, ecc.

Non dobbiamo dimenticare che questa pandemia, pur in progressivo regresso, non scomparirà, anche per colpa chi non vuole vaccinarsi. I novax, infatti, restano una minaccia per noi e per le popolazioni dei Paesi più poveri dove non si sa se il vaccino arriverà per tutti, per cui ci saranno anche in futuro delle persone capaci di diffondere il contagio.

Se è un dovere essere rigorosi nella salvaguardia della salute nostra e altrui, altrettanto importante e, per tutti, poter lavorare, perché resta vero l'antico adagio, ripetuto anche da san Paolo, "chi non lavora non mangia."

Nel vasto mondo della ristorazione la pandemia con le lunghe chiusure dell'attività, ha inferto un duro colpo all'economia di tante famiglie e di tantissimi lavoratori e la sapiente capacità inventiva di molti ristoratori e di molti pizzaioli – come abbiamo visto anche dalle belle interviste realizzate da questa rivista – ha in parte aiutato, ma solo in parte, a superare con minori difficoltà i mesi di lockdown.

Ora, pur lentamente e in sicurezza, le attività ristorative si avviano verso la normalità, e sarà una normalità diversa dalla precedente, perché tante cose sono cambiate nell'abitudine delle persone, nell'organizzazione dei ristoranti e delle pizzerie, nelle tipologie del movimento turistico. Ci attendono dunque mesi che richiedono a tutti gli operatori del settore grande attenzione per capire le novità, ma resta vero che i ristoranti e le pizzerie rimarranno importanti punti fermi della cultura famigliare e sociale del nostro Paese, per cui non possiamo che essere ottimisti.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXI - n.5 Maggio 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
David Mandolin, Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina.



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

16° Concorso Enologico Internazionale

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme"

di Virgilio Pronzati



La 16ma edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", sarà ricordata per lungo tempo! Non solo per la pandemia che ha sconvolto il nostro Paese, ma per la ferrea volontà del Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi che malgrado le non poche difficoltà, ne ha promosso la realizzazione. Alla guida dei "prodi orga-nizzatori" l'enologo Sergio Cantoni nelle vesti del Colleoni, coadiuvato dalla segretaria Suzana Zivic e dalla figlia Sara. Di più di quanto è stato fatto non era possibile fare. Una sede ideale per le degustazioni, un comodo ed elegante albergo, una cena di gala con tanto di recital canori e tanta collaborazione e simpatia. Tornando al concorso, ovviamente con meno vini e giudici rispetto agli altri anni, i campioni anonimi passati quest'anno al vaglio dei giudici, si sono rivelati di buona qualità globale con punte tendenti all'ottimo e all'eccellente.

Che il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" sia unico nel suo genere è ormai noto a tutti. Un evento di grande successo non solo nazionale, costruito e consolidato nel tempo, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi. Per la sua autorevolezza, il Concorso ha ricevuto il patrocinio dell'O.I.V., l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, e il consenso del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della Repubblica Italiana, col sostegno di enti e aziende.

L'ultima edizione tenutasi verso la fine del 2020 a Bergamo e provincia, malgrado le non poche difficoltà nelle spedizioni dei vini, ha presentato ben 152 campioni provenienti da 12 stati esteri di tre continenti: Argentina, Australia, Austria, Brasile, Croazia, Francia, Germania, Italia, Moldavia, Romania, Serbia e Slovenia. A giudicarli, suddivisi in cinque commissioni, 40 giudici internazionali (23 italiani e 17 stranieri) provenienti dai seguenti 13 Paesi: Colombia, Giappone, Italia, Moldavia, Polonia, Romania, Serbia, Slovenia, Sud Corea, Spagna, Svizzera, Svezia e Stati Uniti.

I lavori delle commissioni d'assaggio non potevano avere location migliore: l'ampio e suggestivo salone del Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che ha ospitato anche l'emozionante Cena di Gala, dove sotto l'occhio attento di professionali sommelier dell'Ais di Bergamo, i bravi allevi di sala della Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme, servivano ai giudici i vini in concorso.

I vini premiati con l'oro sono stati 47
2 Gran Medaglie d'Oro rispettivamente, assegnate all'Australia e all'Italia
Le 45 Medaglie d'Oro sono andate rispettivamente ai seguenti Paesi: Italia 27, Australia 4, Croazia 4, Serbia 4, Argentina, Austria, Francia, Moldavia, Romania e Slovenia. I Premi della stampa sono stati assegnati a dieci vini (uno per Paese) dei seguenti Paesi: Argentina, Australia, Austria, Croazia, Francia, Italia, Moldavia, Romania, Serbia e Slovenia.

Altra partnership oramai consolidata e confermata anche per questa edizione speciale è quella con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia che si è occupato della gestione scientifica del Concorso e dell'elaborazione dei risultati della degustazione. Venerdì pomeriggio, terminata la degustazione dei vini partecipanti al Concorso, un'interessante visita alla Tenuta Le Corne di Grumello del Monte. Una giovane azienda inserita in un complesso storico, che produce buoni vini senza solfiti, da scelte uve Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e, per le favorevoli condizioni pedoclimatiche, anche un ottimo olio extravergine di oliva.
A confermare la ben nota ospitalità, una raffinata cena di gala resa esclusiva dai brani di opere, interpretati magnificamente dal tenore Marcello Merlini e dalle soprano Cinzia Manenti e Patrizia D'Urso. Non è mancato l'aspetto turistico-culturale, rappresentato dalle interessanti visite di Bergamo Bassa e Alta, commentate con bravura e straordinaria competenza da Guja Ajolfi. Degna e golosa conclusione al Circolino di Bergamo Alta. Un ristorante con proposte di piatti della vera cucina bergamasca, situato in un palazzo settecentesco nel centro storico di Bergamo Alta.



a cura della redazione

prima pagina

IGP pomodoro pelato di Napoli, Anicav: "Pieno sostegno alla IGP.

Il riconoscimento riguarda il prodotto trasformato, non il fresco". Lavoriamo insieme a vantaggio dell'intera filiera

"Riteniamo sia giusto fare chiarezza dopo le polemiche generate dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della richiesta di riconoscimento del Pomodoro Pelato di Napoli IGP. L'indicazione geografica protetta, come si evince molto chiaramente dal Disciplinare di produzione, non riguarda assolutamente la materia prima ma il prodotto trasformato, appunto il pomodoro "pelato". Per questo motivo non si fa alcun riferimento alla provenienza del pomodoro fresco, che tutti sanno venire per la maggior parte dalla Puglia." Questo il commento del Presidente di ANICAV, **Antonio Ferraioli.**

"Anche dal punto di vista formale – aggiunge **Giovanni De Angelis**, Direttore Generale di ANICAV - il riconoscimento di una IGP deve essere legato ad una sola delle fasi di ottenimento del prodotto (produzione, trasformazione o elaborazione) che deve avvenire in una specifica area geografica e in questo caso, ribadisco ancora una volta, ci riferiamo alla zona dove il pomodoro viene storicamente trasformato. È il caso di ricordare che la delimitazione geografica dell'area di trasformazione del pelato IGP, di cui discutiamo, include oltre la Regione Campania, dove viene trasformato oltre l'80% del pelato lungo, anche l'Abruzzo, il Molise, la Basilicata e la stessa Puglia".



"La questione sollevata, che pare essere la denominazione "Napoli" - continua De Angelis - non tiene conto né della esigenza di una denominazione che abbia una comprovata storicità né della enorme riconoscibilità che "Napoli", non solo come città ma come simbolo del Mezzogiorno d'Italia, come filosofia e stile di vita, rappresenta in Italia e nel mondo".

"Faccio appello alla Regione Puglia e a quanti in queste ore stanno levando scudi - conclude Antonio Ferraioli - di mettere da parte ogni tipo di polemica. Lavoriamo nella stessa direzione, cercando di fare sistema nell'interesse dell'intera filiera. È innegabile che il riconoscimento di una IGP per il pomodoro pelato potrà portare vantaggi non solo alla parte industriale ma anche a chi coltiva pomodoro lungo da industria".

Afinox sostiene la ripartenza e punta sull'innovazione.



In un periodo ricco di incertezze, investire sul futuro può essere la scelta vincente.

Il controllo remoto e la programmabilità delle attrezzature sono ormai una realtà quotidiana per molte attività del settore che desiderano una produzione standardizzata, qualitativamente impeccabile ed un'attenta gestione delle risorse. Di fronte alle numerose variabili ed incertezze che investono oggigiorno il settore, è necessario non farsi cogliere impreparati.
Grazie all'iperammortamento **Industria 4.0** si può acquistare un abbattitore multifunzione (Infinity Evolution o 1Hundred) o una cella ferma lievitazione Mekano Pro, e ottenere facilmente un **bonus del 50%** sul tuo investimento. È sufficiente dotare i tuoi assistenti di laboratorio dell'**optional di controllo remoto Evocloud.**

Per maggiori informazioni visita il sito Afinox:
https://www.afinox.com/afinox-evo-cloud-e-web-app-evolution/#creditodiimposta
o contatta l'azienda all'indirizzo: comm@afinox.com

a cura della redazione

La mozzarella Fior di Latte Brimi 4x200g



Mozzarella Fior di Latte di Brimi nel formato in vaschetta 4x200g, ideale per il canale Food Service e Ho.re.ca. La Mozzarella Fior di Latte di Brimi è l'unica realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza OGM proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini, dove i soci-contadini di Brimi allevano il bestiame con cura e attenzione in poche unità. Estremamente versatile in cucina, è perfetta gustata al naturale in piatti freddi come la caprese, in insalata ma anche come ingrediente immancabile sulla pizza, perché garantisce un ottimo impatto visivo, per un risultato impeccabile.Dal gusto delicato e dalla consistenza morbida e succosa, la Mozzarella Fior di Latte di Brimi si presenta in vaschetta con grammatura da 4x200g soddisferà i gusti e le esigenze di ogni cliente e di ogni professionista.

Per maggiori informazioni: *www.brimi.it*

Conserve Italia omaggia la propria storia:

Cirio, Yoga, Derby e Jolly iscritti nel Registro Speciale dei marchi storici di interesse nazionale



Li conoscono milioni di consumatori, hanno più di 50 anni e sono da poco divenuti "marchi storici di interesse nazionale". Parliamo di Cirio, Yoga, Derby e Jolly, marchi di proprietà del consorzio cooperativo bolognese Conserve Italia e che di recente sono stati iscritti nel Registro speciale dei marchi storici, istituito dal Ministero dello Sviluppo economico con Decreto ministeriale del 10 gennaio 2020. Il marchio in assoluto più longevo di Conserve Italia è Cirio, la cui origine risale addirittura al 1856 (prima dell'unità d'Italia) ed è legata al pioniere delle conserve Francesco Cirio, che ha dato il nome ad un marchio conosciuto in tutto il mondo come emblema e ambasciatore del pomodoro 100% italiano. Tra i marchi di Conserve Italia più conosciuti dai consumatori c'è anche Yoga, nato nel 1946 a Massa Lombarda (RA) e alfiere della migliore frutta italiana, che dagli anni Sessanta ha conosciuto una notorietà tale da diventare quasi un sinonimo per indicare i succhi di frutta, categoria dove oggi è leader sia nella Grande Distribuzione che nei bar. Sono stati registrati più di 50 anni fa anche Derby, nato nel 1947 a Bologna e oggi uno dei brand con cui Conserve Italia commercializza succhi e bevande alla frutta soprattutto nel canale Horeca (conosciuto come Derby Blue) e Jolly, presente sin dagli anni '20 (fondato nel 1924 da Giulio Colombani a Portomaggiore, nel Ferrarese) e oggi sul mercato con la denominazione Jolly Colombani con succhi e bevande di frutta, conserve di pomodoro e legumi, una marca di grande tradizione che ha fatto della competitività e del good value for money un proprio punto di forza.

"Siamo una filiera cooperativa tre volte italiana – commenta Pier Paolo Rosetti – perché lavoriamo prodotto italiano conferito dai nostri soci agricoltori italiani, abbiamo stabilimenti in Italia che danno lavoro a oltre 3000 persone e paghiamo le tasse nel nostro Paese. È quindi per noi un motivo di grande orgoglio veder riconosciuta e riaffermata la storicità e la longevità dei nostri marchi, vero e proprio patrimonio dell'eccellenza agroalimentare italiana".

PIZZA NEWS

a cura della redazione

Il Granaio delle Idee conquista Dubai con il pane italiano e la filosofia "clean label"

L'azienda padovana, specializzata nella produzione di coadiuvanti chemical-free per la panificazione e la pasticceria, è stata tra i main partner del 24mo Expo Culinarie tenutosi dal 4 all'8 aprile, consolidando la partnership commerciale con Dubai e portando negli Emirati Arabi il pane italiano e la filosofia clean label. L'occasione è stata il 24mo Expo Culinaire, la competizione internazionale tenutasi a Dubai con protagonisti i top chef mondiali di ristorazione, pasticceria e panificazione del settore Horeca, a cui l'azienda padovana guidata da Federico Allamprese è stata invitata tra i main partner.

Il Granaio delle Idee, specializzato nella realizzazione di semilavorati e coadiuvanti clean label, funzionali e 100% made in Italy per pasticceria e panificazione, ha lanciato ufficialmente il proprio brand sui mercati mediorientali durante un evento a cui hanno preso parte membri del consolato italiano e altri partner dell'evento. Per l'azienda padovana si tratta di uno step importante nel consolidamento dell'espansione internazionale, che fa seguito alla partnership strategica siglata di recente con Transmed, il più importante distributore nella filiera per il Medio Oriente e il Nord Africa, ospite alla 5-giorni di Dubai.

Negli Emirati Arabi Il Granaio delle Idee è già presente a fianco del gruppo Bakemart, uno dei più importanti brand di pane e dolci da forno del Paese con 2 centri di produzione e 5 negozi gourmet nella città d'oro. "Dubai è la porta per il nostro ingresso in Medio Oriente, un mercato in cui siamo molto attivi e attenti e dal quale abbiamo avuto già importanti risposte – spiega il fondatore e ad de Il Granaio delle Idee Federico Allamprese -. La partnership con Transmed è strategicamente rilevante per lo sviluppo del nostro business e per introdurre l'eccellenza del Made in Italy in questi 'nuovi' mercati, in cui registriamo un'attenzione crescente verso il segmento food, con l'accento sui prodotti di panificazione clean label e sul cibo salutistico, che sono alla base della filosofia e delle idee che da sempre incarnano la nostra azienda.

Per maggiori informazioni: *www.ilgranaiodelleidee.com*

Mozzarella di bufala Campana Dop: Deliveroo e Consorzio insieme per promozione e tutela

La tradizione secolare della Bufala Campana - che affonda le sue radici nella storia, a partire dall'XI secolo - e l'innovazione di Deliveroo. È questo il binomio alla base del Protocollo d'Intesa firmato dal Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop e la piattaforma leader dell'online food delivery. L'accordo - siglato dal presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo, e dal General Manager di Deliveroo Italy, Matteo Sarzana - è il primo ad essere raggiunto dal Consorzio con una piattaforma di online food delivery e ha l'obiettivo di sviluppare iniziative per la promozione e tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Per farlo, il Consorzio e Deliveroo dedicheranno a ristoratori e consumatori attività di comunicazione e informazione per il corretto utilizzo della denominazione del prodotto, ma anche sulla sua identificazione, conservazione e impiego. La sfida lanciata dall'accordo è quella di cogliere le opportunità offerte dall'innovazione per la tutela e valorizzazione di un prodotto della tradizione gastronomica che, grazie alle sue caratteristiche e alla sua versatilità, ben si adatta anche ai nuovi canali di commercializzazione e distribuzione come l'online food delivery.



Tra le azioni previste dal protocollo figurano: campagne di comunicazione volte a far comprendere le caratteristiche che distinguono la Bufala Campana a marchio DOP; vademecum con i riferimenti normativi che regolano il corretto utilizzo della denominazione di origine in un menù; consigli utili su come valorizzare il prodotto. La sinergia potrà portare anche ad iniziative congiunte in occasione di fiere ed eventi.

QUANDO UN MIX SENZA GLUTINE CREA UNA PIZZA STRAORDINARIA



IL CONSIGLIO DI ANTONIO SORRENTINO, EXECUTIVE CHEF ROSSOPOMODORO

Per rendere l'impasto più profumato e saporito consiglio di fare un pre-impasto il giorno prima. La cottura è molto importante e deve essere con un forno dolce moderato, non aggressiva, chiaramente meglio se in forno a legna, che renderà la pizza fragrante e morbida.

PIZZA MIX SCHÄR È LA MISCELA **SENZA GLUTINE** FORMULATA APPOSITAMENTE PER LA PIZZERIA.

- resa elevata
- facile lavorazione
- ottima elasticità dell'impasto
- eccellente lievitazione
- pizza fragrante e croccante





THE BEST FOR YOUR GUESTS
www.schaer-foodservice.it

PIZZA NEWS

a cura della redazione

OperaPrima, l'unica stendipizza che imita le mani

Ecor International S.p.A. inventa OperaPrima, la stendipizza che crea in modo semplice e veloce la buona pizza italiana simulando le mani esperte del pizzaiolo professionista.

Il prodotto è dotato di una tecnologia brevettata in grado di stendere diverse tipologie di impasto senza stressarlo. Infatti, utilizzando un sistema innovativo di lavorazione a freddo, la stendipizza non rompe la maglia glutinica e l'impasto mantiene la sua alveolatura all'interno.

Il sistema completamente automatico è in grado di replicare le operazioni manuali del pizzaiolo e consente di evitare i tipici dolori alla schiena e alle braccia di cui sono soggetti i professionisti dovuti ai movimenti fisici usuranti. Mentre la stendipizza apre l'impasto, l'addetto in pizzeria può farcire le basi già pronte ed infornarle risparmiando tempo e migliorando così l'efficienza del locale. In un'ora è possibile stendere fino a 200 pizze.

L'utilizzatore può personalizzare il diametro e lo spessore della base pizza impostando i parametri desiderati nel display digitale touchscreen. Si ottiene così, a seconda delle esigenze, la pizza classica, napoletana o romana sia di piccole che di grandi dimensioni. Inoltre, OperaPrima può lavorare diverse tipologie di farine e, dal punto di vista delle tecniche di impastamento, è adatta sia per gli impasti diretti che indiretti.

Infine, la stendipizza è dotata di un sistema di monitoraggio in tempo reale delle condizioni di lavoro che si connette ad un software. Ciò consente di raccogliere dati relativi al numero di impasti stesi in un periodo di tempo, parametri di apertura impostati ed informazioni diagnostiche. «Abbiamo voluto realizzare un prodotto innovativo, che consentisse di realizzare una pizza di alta qualità –spiega il management di Ecor International–. Oggigiorno risulta sempre più difficile trovare personale qualificato; con l'OperaPrima, dunque, puntiamo ad offrire al cliente una soluzione legata alla manodopera specializzata carente, senza rinunciare alla qualità. La stendipizza si propone come un prodotto di alta gamma per pizzerie indipendenti, catene, hotel, resort e produttori industriali».



molinomagri ITALY
LA TUA FARINA DAL 1929



Scopri tutti i prodotti Molino Magri per un pane da hamburger al top!

Il primo passo per creare un hamburger, bun, bocconcino, hot dog o semplicemente panino con il tocco gourmet e meno fast tipicamente italiano, è partire da una buona base…il pane morbido.

Per ottenerlo davvero speciale Molino Magri propone una vasta gamma di farine e semilavorati concentrati per burger classici o per inaspettate variazioni sul tema. Tutti gli ingredienti utilizzati sono naturali, senza coloranti, senza olio di palma, adatti all'alimentazione vegetariana, con certificazione Kosher e dagli alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare garantiti da BRC, IFS, e rispondenti ai criteri ISO 22005 sulla rintracciabilità della filiera agroalimentare.

Una proposta completa realizzata grazie all'esperienza maturata in anni di collaborazione con specialisti di questa tipologia di pane, da fornai a piccole industrie artigianali e grandi aziende leader del settore.

Vuoi scoprire il prodotto più adatto alle tue esigenze? Compila la form dal sito *https://www.molinomagri.com/it/contatti*



IL MEDITATO OTTIMISMO dei PIZZAIOLI ITALIANI

di Giampiero Rorato

Da quando il Covid-19 è arrivato in Italia è andato sempre più modificando la vita della gente, non solo colpendo mortalmente oltre centomila persone, ma sconvolgendo la vita di tutti e mettendo in crisi il lavoro e le attività commerciali. Fra le vittime ci sono i ristoratori e i pizzaioli italiani, infatti, come tutti sanno, ristoranti e pizzerie sono stati costretti a chiudere, anche se fin da subito hanno messo in atto le severe regole emanate dalle autorità, lasciando piccoli spazi per il delivery, come è nelle regioni "non rosse" con i bar, dove è permesso acquistare un caffè ma va sorbito fuori del locale e non davanti ma almeno un po' lontano.



storie di tanti personaggi del mondo della ristorazione e della pizza



Le interviste

Da diversi mesi questa rivista ha voluto uscire dalla redazione e andare a trovare numerosi pizzaioli per capire da loro stessi la situazione, li ha ascoltati e ha riportato fedelmente le loro parole che anche questo mese, nelle pagine che seguono, ciascuno può leggere e… meditare. Ho scritto proprio "meditare" perché mentre in alcune città ci sono state delle manifestazioni, anche con infiltrati che non c'entravano nulla col mondo ristorativo, semmai espressioni di una eversione sempre pronta a unirsi alle manifestazioni per danneggiarle, i pizzaioli che abbiamo intervistato ci hanno mostrato un modo ben diverso per affrontare il problema che pure c'è, ormai da più di un anno, ed è un problema pesante.
Ci hanno raccontato le loro storie, spesso partiti giovani dalle loro case e dai loro paesi in cerca di lavoro; hanno dimenticato i tanti sacrifici fatti, la lontananza dalle famiglie, il trovarsi tra estranei, perché avevano una meta, un obiettivo preciso da raggiungere, un sogno da realizzare. E il sogno per molti si è avverato.
Il lungo e faticoso tirocinio fuori casa, lontano dagli affetti più cari, non li ha distolti dal traguardo da raggiungere. Mentre lavoravano alle dipendenze di ristoratori o pizzaioli chiarivano a loro stessi il progetto che avevano in mente e, un bel giorno, molti di loro sono tornati verso casa o, grazie anche a un amore felicemente fiorito, hanno messo radici in una nuova terra, costruendosi una nuova famiglia e una nuova attività.
Le storie di tanti personaggi del mondo della ristorazione e della pizza che da mesi andiamo presentando sono esempi di una realtà più vasta che ci racconta come s'è andata formando la splendida professionalità di tanti operatori che hanno raggiunto la meta desiderata e sognata.





i pizzaioli italiani sono ottimi professionisti dei quali fidarci



Cultura & lavoro

L'aspetto che più ci ha colpito in queste numerose interviste è la maturità culturale dei pizzaioli. Abbiamo avuto la conferma che il successo delle pizzerie e di tanti pizzaioli è dovuto in buona parte alla straordinaria cultura professionale delle persone che abbiamo incontrato.
Quando un pizzaiolo ci parla di grani antichi e moderni, di tecniche molitorie, di miscele di farine e ci dice perché usa quelle miscele e magari provvede lui stesso a realizzarle e, spesso, diventa addirittura consulente di mulini, significa che ha raggiunto uno spessore culturale non insegnato dalla scuola ma da una sua quotidiana attenzione, dal suo provare e riprovare, da un'esperienza sapientemente condotta.
E non basta. Abbiamo ascoltato delle vere e proprie lezioni sui lieviti, con una decisa preferenza per il lievito madre, restando in silenzio di fronte a una solida cultura professionale che racconta come in molti casi il lievito madre è stato realizzato in casa, a volte dai genitori in anni andati, ma moltiplicato in vari modi dai pizzaioli d'oggi. Il lievito madre non è entrato nelle pizzerie perché è di moda, ma per motivi ben precisi, per ciò che dà di nuovo e di buono al prodotto finito in leggerezza, durata, profumo, godibilità del prodotto.



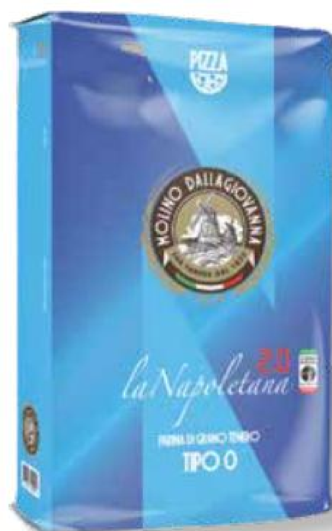
Le innovazioni

E c'è un'ultima notazione che vogliamo aggiungere. Chi legge le interviste non trova alcuna lamentela, segno meraviglioso di grande maturità anche nel comprendere la gravità della situazione che non ha colpevoli a casa nostra, seppur qualche colpevole si dice sia in Cina. Ma nel periodo di chiusura molti pizzaioli hanno studiato a fondo la situazione, hanno capito che non sarà più come prima, che ci sarà molta prudenza da parte dei clienti per cui non sarà più possibile ammassare i clienti, dovendo garantire a chi entra in pizzeria sicurezza e comodità, quindi spazi più larghi, un servizio molto più attento, una divisione fra chi porta i piatti in tavola e chi sbarazza. Molti hanno ammodernato i loro locali e, nel contempo, hanno studiato nuove proposte da scrivere in menu per essere non solo al passo coi tempi, ma un passo in avanti, un esempio anche per i ristoratori, perché anche i ristoratori devono modificare e innovare il loro lavoro. Abbiamo dunque ascoltato con interesse le tante novità, le diversificazioni, le nuove proposte raccontate dai pizzaioli intervistati che hanno mostrato una grande maturità umana e professionale, un significativo spessore culturale e un'attenzione al nuovo che avanza che ci conferma che i pizzaioli italiani sono ottimi professionisti dei quali fidarci, sicuri che con loro il mondo della pizza farà ulteriori passi in avanti, entrerà anche nei ristoranti stellati, perché con professionisti come quelli che abbiamo incontrato e continuiamo a incontrare la pizza è davvero una delle alte espressioni della bella e ammirata cucina italiana.



MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V SRL

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it



laNapoletana 2.0,
la farina del vero Pizzajuolo

La farina del vero Pizzajuolo, approvata dall'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana). Perfetta per esaltare le eccellenze della Pizza Napoletana: un cornicione perfettamente sviluppato e dorato, una pasta morbida, elastica e facilmente piegabile e il gusto degli ingredienti: il pomodoro, la mozzarella e l'olio d'oliva.

Nella versione tipo 0 per donare ancora più gusto agli impasti.

INGREDIENTI

g 1000	***laNapoletana 2.0***	*g 25*	*sale, 2,5%*
g 600	*acqua, 60%*	*g 3*	*lievito fresco 0,5%*

Temperatura impasto finale: 25°C

PROCEDIMENTO

Lasciare riposare l'impasto per 30/40 minuti.
Spezzare a 260 g, formare le palline e riporle nelle apposite cassette.
Far riposare 90' a temperatura ambiente e riporle per 24/36 ore in frigorifero a +4°C.
Tirarle fuori dal frigo un paio d'ore prima dell'utilizzo.
Cuocere a 430°C per 60-90 secondi



I PROCESSI FERMENTATIVI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE:

NUOVE APPLICAZIONI PER L'INDUSTRIA DEI PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO

a cura della Dott.ssa Raffaella Di Cagno e del Dott. Pasquale Filannino

Negli ultimi decenni è stata condotta un'attività di ricerca sistematica volta a riscoprire le potenzialità della fermentazione. Questo percorso ha dato il via anche ad un intenso processo di trasferimento tecnologico verso le industrie alimentari. L'interesse verso la fermentazione, oltre ad aver portato ad un rinnovato impiego del lievito naturale a livello artigianale e industriale, ha anche permesso di valorizzare materie prime innovative. Nell'ambito di attività di ricerca decennali, il laboratorio Micro4Food della Libera Università di Bolzano e la Sezione di Microbiologia degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro hanno prodotto un base scientifica e protocolli biotecnologici per l'utilizzo di

granelle alternative al frumento (legumi, pseudo-cereali) e di scarti e sottoprodotti agro-alimentari (es., sottoprodotti della molitura, scarti della lavorazione di materie prime orto-frutticole).

L'impiego di tali ingredienti innovativi contribuisce al miglioramento delle proprietà nutrizionali dei prodotti lievitati da forno ottenuti dal frumento, notoriamente caratterizzati da un apporto amminoacidico incompleto, un basso contenuto di fibra ed un elevato indice glicemico. Inoltre, il recupero e la valorizzazione di scarti e sottoprodotti rispondono alla sempre più attuale attenzione da parte delle aziende e delle istituzioni nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità delle filiere agroalimentari. Tuttavia, l'inclusione di questi nuovi ingredienti nella formulazione dei prodotti da forno può presentare criticità, legate alle loro scarse proprietà tecnologiche ed organolettiche e alla presenza di composti anti-nutrizionali. Tali limiti sono stati superati grazie all'uso della fermentazione, come dimostrato dalle numerose pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali, dai brevetti e dai processi di industrializzazione che ne sono derivati.



Il lievito naturale

Il lievito naturale è uno degli esempi più antichi di "starter naturale". Tuttavia, l'antica tecnologia del lievito naturale ha da tempo destato l'attenzione dei ricercatori, inizialmente rivolta agli effetti tecnologici della fermentazione. L'impiego del lievito naturale ha, infatti, ripercussioni positive sulle caratteristiche reologiche (es., volume, coesione dell'impasto, struttura uniforme della mollica) ed organolettiche (es., sapore, il profumo) e sulla shelf life (es., rallentamento dei processi di raffermimento e della crescita di muffe) dei prodotti da forno. La diversità microbica e la successione di popolazioni dominanti e sub-dominanti di batteri lattici hanno poi promosso studi sull'assemblaggio e sulle interazioni di natura microbica che caratterizzano l'ecosistema "lievito naturale". Più recentemente, l'attenzione è stata spostata sui molteplici vantaggi nutrizionali offerti dal lievito naturale rispetto agli altri agenti lievitanti (es. agenti chimici o lievito di birra), quali, l'aumento della biodisponibilità di minerali e della digeribilità delle proteine, l'abbassamento dell'indice l'indice glicemico e la riduzione del livello di alcuni fattori anti-nutrizionali.

Una delle applicazioni più significative del lievito naturale ha riguardato la degradazione del glutine mediante la combinazione di proteasi fungine e di un pool di batteri lattici selezionati sulla base di attività peptidasiche complementari, permettendo la produzione di pane senza glutine da farina di frumento.



La fermentazione come biotecnologia per la valorizzazione di sfarinati ottenuti da legumi e pseudo cereali

Grazie all'elevato contenuto in fibre, sali minerali, composti funzionali (es. composti fenolici) e proteine con elevato valore biologico, gli sfarinati ottenuti da legumi (es., cece, lenticchia, fagiolo, fava) e pseudo-cereali (es., amaranto, quinoa, grano saraceno) rappresentano ingredienti ad elevato valore nutrizionale. La fermentazione condotta con il lievito naturale o mediante batteri lattici selezionati ha permesso un ulteriore miglioramento delle caratteristiche nutrizionali degli sfarinati, grazie al rilascio di peptidi bioattivi (es., lunasina), amminoacidi liberi, composti fenolici e fibra solubile, riducendo al contempo la concentrazione di composti anti-nutrizionali (es., acido fitico, tannini condensati, raffinosio, vicina, convicina e inibitori della tripsina).

> La fermentazione combinata all'utilizzo di granelle germinate ha permesso di incrementare ulteriormente il valore nutrizionale degli sfarinati ottenuti da legumi.

La fermentazione come biotecnologia per il recupero e la valorizzazione degli scarti agro-alimentari

La mela è tra i frutti maggiormente sottoposti a manipolazione e processi di trasformazione da cui sono generati grossi quantitativi di scarti (bucce, stelo e scarti della polpa). La componente principale dei sottoprodotti della mela è rappresentata dalla fibra alimentare, che rappresenta circa il 95% del peso secco. Il vantaggio legato al recupero e all'utilizzo nell'alimentazione umana della fibra alimentare presente negli scarti di mela risiede nel suo elevato valore nutrizionale, grazie alla presenza di composti bioattivi associati alla fibra, tra cui i composti fenolici. Uno studio recentemente condotto dai due ricercatori delle Universitá di Bari e di Bolzano (Proff.ri Pasquale Filannino e Raffaella Di Cagno), ha dimostrato come la fermentazione dello scarto di mela condotta con batteri lattici e lieviti selezionati possa modificare le caratteristiche della fibra, migliorandone le proprietà di idratazione e la capacità di ritenzione dei sali biliari. Lo scarto fermentato e liofilizzato è stato



Professor Pasquale Filannino



Professoressa Raffaella Di Cagno

GRECI
SPECIALITÀ PER LA RISTORAZIONE

NON SOLO BUONO

Pizza Venere

Base Gourmet originale e invitante, dal profumo insolito di pane e nocciole tostate grazie all'aggiunta di farina di riso nero Venere 100% Italiano.







Scopri su www.greci.com la ricetta della Pizza Venere con Salmone Rubino e Datterini gialli.

#grecipizzabook GreciXte scarica subito l'app App Store Google play

poi impiegato con successo come miglioratore delle caratteristiche nutrizionali, funzionali e sensoriali del pane durante prove di panificazione condotte su scala di impianto pilota.
Un ulteriore esempio di recupero di sottoprodotti è quello della crusca. Il principale limite dell'utilizzo della crusca nelle formulazioni integrali è rappresentato dalle scarse proprietà tecnologiche ed organolettiche. La sua integrazione interferisce con il reticolo glutinico, determinando l'indebolimento della struttura dell'impasto e la riduzione del volume del pane e dell'elasticità della mollica. La pre-fermentazione della crusca con il lievito naturale o con batteri lattici e lieviti selezionati influenza la gelatinizzazione e il rigonfiamento dei granuli di amido, con effetti positivi sul volume del pane e sulla struttura della mollica.
Inoltre, la pre-fermentazione combinata con l'impiego di enzimi idrolitici (es., xilanasi, β-glucanasi, α-amilasi) accresce il potenziale bioattivo della crusca favorendo il rilascio di folati, composti fenolici e pentosani.
Il germe di grano, infine, se incluso nella farina come tale può causare l'irrancidimento degli sfarinati o dei prodotti da forno che ne derivano a causa della sua composizione. Esso, infatti, è ricco di acidi grassi insaturi (principalmente acidi oleico, linoleico e α-linoleico) e contiene enzimi idrolitici (lipasi) e ossidativi (lipossigenasi).


Pane in precottura

Il pretrattamento del germe di grano mediante fermentazione consente la stabilizzazione delle attività enzimatiche endogene (lipasi e lipossigenasi) che ne pregiudicano l'impiego nonostante la ricchezza in nutrienti.

Nuove prospettive

Le attuali conoscenze scientifiche relative alle potenzialità del lievito naturale non rappresentano un punto di arrivo ma una base solida per sviluppare nuove applicazioni. La fermentazione con lievito naturale o con microrganismi selezionati è l'opzione più sostenibile e promettente per migliorare le proprietà organolettiche e nutrizionali dei prodotti lievitati da forno e renderli fruibili ad una fascia sempre più ampia di consumatori. Una sfida attuale riguarda gli elevati livelli di FODMAP (oligosaccaridi, disaccaridi, monosaccaridi e polioli fermentabili) nei prodotti da forno, che possono causare disturbi intestinali nei soggetti affetti da sindrome del colon irritabile (IBS). È già stato dimostrato dagli stessi ricercatori, il potenziale di lieviti e batteri lattici selezionati nel metabolizzare tali componenti. Pertanto, gli sforzi attuali della ricerca sono volti a sviluppare protocolli di fermentazione efficaci nel ridurre il livello di FODMAP nel pane al di sotto del valore soglia considerato idoneo per i soggetti affetti da IBS.

MADRE PANE MICRO BATT



INTERVISTA A ILARIA ZAZZALI,

BAKING BUSINESS DEVELOPER
LESAFFRE ITALIA

Lievito madre

Al di là di tutte le definizioni e le descrizioni che possiamo trovare oggi sul lievito madre, cerchiamo di capire di che cosa si tratta partendo proprio dal suo stesso nome: madre. Cosa si intende?

"Nel passato il processo di panificazione, così come altri processi di trasformazione alimentare a carico di microrganismi, veniva perpetrato nel tempo a partire da una parte dello stesso prodotto generato da una lavorazione precedente.
Pensiamo ad esempio al processo di produzione dell'aceto o dello yogurt tradizionale: anche qui abbiamo una madre, che altro non è che una parte del nostro prodotto accorpato a nuove materie prime per dare inizio ad un nuovo processo fermentativo.
La definizione di «madre» sta ad indicare perciò il fine d'utilizzo più che la composizione stessa.
Ovviamente, se ci concentriamo sul mondo dei prodotti da forno, la madre è un impasto derivante da una lavorazione precedente riprodotta in modo perpetuo per essere aggiunta agli impasti successivi.



Ma come si crea un lievito madre? Come molto spesso lo descriviamo, in modo naturale!
Il lievito madre naturale, infatti, nasce dalla microflora naturalmente presente nell' ambiente: lieviti e batteri lattici. Questi microrganismi si trovano naturalmente nell'ambiente e una volta trovate le loro condizioni ottimali, come all'interno di una miscela di farina ed acqua, iniziano il processo di accrescimento. Questa poi, se rinfrescata con nuova farina ed acqua e lasciata a maturare alle giuste temperature, raggiunge un livello di stabilità e di forza fermentativa stabile da poter essere impiegata come lievito madre maturo in nuovi processi di panificazione.
In senso generale, quindi, con il termine lievito madre, possiamo riferirci ad un impasto con funzione lievitante costituito da lieviti e batteri lattici."

Cosa possiamo trovare in un prodotto preparato con lievito madre?

"Sarà un prodotto che ha subito un lungo processo di fermentazione da parte di due differenti specie di microrganismi che hanno effetti differenti e simbiotici tra loro. Il prodotto avrà una buona semplificazione della maglia glutinica che si tradurrà in un prodotto più digeribile e nutrizionalmente di alto valore, oltre ad un caratteristico e intenso profilo aromatico. Un prodotto di questo tipo, potrà sicuramente racchiudere al suo interno l'artigianalità e la passione di chi l'ha creato!"





Lievito madre attivo

"Il lievito madre attivo, così definito in quanto presenta al suo interno ancora microrganismi attivi, è una delle tante soluzioni che le aziende del settore mettono a disposizione di artigiani ed industrie per poter lavorare con il lievito madre, limitando al minimo le variabili da mantenere sotto controllo quando si utilizza un prodotto vivente. Generalmente questo tipo di prodotti, presentano caratteristiche di costanza e standardizzazione che garantiscono la stabilità dei parametri microbiologici, in modo da lasciare all'utilizzatore solo la gestione del processo di panificazione.
Questi prodotti possono essere in forma liquida, da aggiungere direttamente all'impasto finale, oppure in polvere, da utilizzare per la creazione di un lievito madre che però non necessita di ulteriori rinfreschi e mantenimenti.
Inoltre, a seconda della tipologia di farina utilizzata, il lievito madre avrà un altissimo grado di personalizzazione che si traduce poi in forte caratterizzazione del prodotto finito."

RICETTA PANE PUGLIESE (CON LIEVITO MADRE ATTIVO)

Preparazione Starter

- Semola rimacinata di grano duro 100%
- Acqua a 35°C 70%
- Sale 1.5%
- Starter per lievito madre (coltura di lieviti selvaggi e batteri lattici) 0.5%

Sciogliere lo starter nell'acqua
Impastare: 3 + 8
Lievitazione: 18 ore a 25°C (T° ambiente)



Impasto

- Semola rimacinata di grano duro 100%
- Acqua 80%
- Sale 2%
- Starter maturo 40%

Impastare: 4 + 7 + 20% acqua
Puntatura: 2 ore
Spezzatura: 1 kg
Lievitazione: 2 ore a 30°C
Cottura: 70 min. circa a 245°C, poi 200°C

Lievito madre essiccato

"Discorso differente è da dedicare al lievito madre essiccato. Questa tipologia di prodotti, generalmente sotto forma di polveri, sono lieviti madre, intesi come farine fermentate da lieviti selvaggi e batteri lattici, che hanno però subito processo di essiccazione spinto.
Da questo ne deriva l'inattivazione dei microrganismi e quindi della forza fermentativa, ma rimane tutto il profilo aromatico creatosi durante lo stadio di maturazione.

Questi prodotti possono essere un valido aiuto per chi ha necessità di mantenere processi di produzione invariati nelle tempistiche e nelle modalità, ma aumentando il profilo aromatico del prodotto finito.
Anche questi, come i lieviti attivi, vengono creati a partire da farine di differenti cereali per arrivare ad ottenere profili aromatici molto differenti tra loro e possono inoltre essere combinati a formare mix personalizzati.

RICETTA CIABATTA (CON LIEVITO MADRE ESSICCATO)

ARTIGIANA MICRORGANI LIEVITAZ SIMBIOSI

Impasto

- Farina 0 W300 3 kg (100%)
- Acqua 2,4 kg (80%)
- Sale 0,06 kg (2%)
- Lievito 0,015 kg (0,50%)
- Lievito madre essiccato 0,090 kg (3%)

Totale: 5,565 kg

Tempo d'impasto: 3 + 12min

Temperatura dell'impasto: 26°C

Riposo: 180min

Tagliare le ciabatte

Lievitazione: 0 min

Cottura: 15-20 min @ 240°C





Alta Cucina





I DATTERINI GIALLI. SCELTI PER DIVENTARE CIRIO ALTA CUCINA.

I Maestri della ristorazione sanno che **Cirio Alta Cucina** offre solo il pomodoro italiano per eccellenza. Scegliendo **I Datterini Gialli**, in succo e al naturale, porti nella tua dispensa un ingrediente di assoluta qualità, dolce e polposo per natura, maturato al caldo sole del Sud Italia.



cirioaltacucina.it

LIEVITO FRESCO O ESSICCATO/ DISIDRATATO?

RISPONDE MARCO MONTUORI, CONSULENTE TECNICO

a cura della redazione

Quali differenze nella praticità d'utilizzo tra il lievito fresco e quello essiccato?

"Premettendo che non ci sono differenze sostanziali tra il fresco e l'essiccato perché si tratta di due tipi di lievito della stessa specie ovvero il saccharomyces cerevisiae, per quanto concerne la praticità, direi che a livello professionale è più pratico il lievito secco, mentre quello fresco è ottimale per gli usi casalinghi.
Nel segmento professionale, il lievito fresco è meno pratico. Faccio un esempio concreto: se in pizzeria si prende un panetto di lievito fresco da 500 g e se ne usano 30 g, gli altri 470 g vengono messi in frigorifero, dove potrebbero assorbire umidità o addirittura se chiusi male seccarsi, con la conseguenza che nel punto in cui il lievito si secca tende a morire. Quando il lievito fresco, che è formato da circa il 70% di acqua, assorbe umidità tende a modificare di peso e di efficacia, quindi non si ha più l'indicazione precisa del quantitativo di lievito utilizzato. Inoltre il lievito fresco ha una scadenza brevissima, in pizzeria bisogna essere bravi a gestirlo sia come approvvigionamento sia sotto scadenza quando ne occorre una percentuale maggiore perché tende a disattivarsi. Invece il lievito secco, che ha una percentuale di acqua bassissima - intorno al 4-5% - , non tende ad avere comportamenti altalenanti. La praticità del lievito secco consiste nell'avere sempre sotto controllo gli impasti.
La differenza tra fresco ed essiccato è anche a livello di lievitazione. Quando il lievito lavora agisce sugli zuccheri, di conseguenza una focaccia fatta con impasto fatto lievitare poco risulterà molto colorata per via dell'elevato numero degli zuccheri, una fatta con impasto lievitato al punto giusto avrà una colorazione omogenea, mentre una fatta con un impasto troppo lievitato avrà poco colore, perché il lievito ha esaurito gli zuccheri".





Noti una differenza negli impasti? Perché usi questo tipo di lievito?

“Non noto una differenza sostanziale, proprio perché si tratta dello stesso tipo di lievito. L’unico dettaglio che posso evidenziare è che quando uso il lievito fresco gli impasti mi risultano più estensibili, ma è un dettaglio minimo che può notare solo un occhio molto attento ed esperto.
In genere uso il lievito secco perché è più standard e consente di gestire gli impasti in maniera migliore”.

Come lo conservi?

“Il lievito secco lo conservo sempre in frigorifero, anche se potrebbe essere mantenuto a temperature più elevate, anche ad esempio in un laboratorio a 30 gradi. Per non rischiare sbalzi di temperatura o calore eccessivo, che potrebbero uccidere il lievito, lo conservo sempre in frigorifero, anche in inverno quando abbiamo dei laboratori ovviamente più freddi. Il lievito fresco va conservato sempre in frigo”.

Come lo utilizzi?

“Lo aggiungo semplicemente nella farina prima di cominciare ad impastare con l’acqua, quindi lo mescolo alla farina e successivamente comincio ad aggiungere acqua e tutti gli altri ingredienti”.

Ti fidi nel lavorarlo vicino alla sua scadenza?

“No, personalmente non mi fido. Per esperienza quando ho lavorato sotto scadenza ho notato che il lievito non è mai abbastanza, se si vuole ottenere il medesimo risultato si deve utilizzare più lievito del solito, in genere mettendone un 30/40 % in più sono tranquillo. Se ad esempio devo usare 3 g mettendone 5 g sono sicuro che il lievito lavori come 3 g da fresco”.

Per il lievito fresco, utilizzi il pacchetto piccolo da 25 gr. o grande da 500 gr.?

“In genere uso quello piccolo proprio perchè, conservandolo in frigo per più giorni, il lievito potrebbe generare una situazione sgradevole”.

Il lievito fresco può essere abbattuto a -18°, quando si parla di impasti a negativo?

“Il lievito fresco può essere abbattuto perché non "muore" sotto zero, però ho notato che dopo essere stato scongelato non ha più la stessa forza di prima, quindi lo lavoro come faccio quando sono sotto scadenza, mettendone di più”.

Quali sono le caratteristiche di un buon lievito?

"Il fresco deve sgretolarsi bene e non assumere colori strani. Il secco invece non deve contenere tra gli ingredienti l'acido ascorbico (E300) perché, rinforzando troppo la maglia glutinica, rischia di rendere la pizza gommosa".

Come lo utilizzi? Lo sciogli in acqua oppure nella farina?

"In genere parto dalla farina per i miei impasti di pizza e pinsa romana, quindi la sequenza è: farina, lievito e poi piano piano verso l'acqua. Ci sono invece altri tipi di impasti dove si parte dall'acqua e in questo caso metto acqua e lievito nell'impastatrice, poi aggiungo la farina a pioggia".



Sono state utilizzate 3 palline dello stesso impasto e della stessa grammatura, cotte con lo stesso forno impostato alla stessa temperatura.

La più scura (sulla destra) è il risultato della cottura di un impasto "indietro" di lievitazione, ovvero non ancora arrivato alla lievitazione perfetta. È così scuro perché il lievito non avendo ancora lavorato abbastanza, rende l'impasto ricco di zuccheri (ricordo che il lievito esaurisce gli zuccheri durante la lievitazione)

La pinsa al centro è quella giusta.

La pinsa sulla sinistra è una pinsa stesa e cotta quando ormai la pasta era prolassata, il lievito ha lavorato troppo e la pallina è andata oltre di lievitazione. Non solo non colora perché gli zuccheri sono stati tutti esauriti dal lievito, ma tende anche a non gonfiare perché anche il glutine comincia a collassare e non riesce più a trattenere i gas di lievitazione.



Salvatore De Rinaldi, **CASA DE RINALDI** a Napoli

"Sono nato e cresciuto a Napoli, nel locale dei miei genitori. Mia mamma era cuoca, così ho imparato a cucinare da piccolissimo. La pizza napoletana mi ha sempre affascinato, fino a diventare istruttore per l'Associazione Verace Pizza Napoletana e divulgatore della stessa nel mondo. All'età di vent'anni ho cominciato a viaggiare in giro per l'Italia, per arricchire il mio bagaglio professionale. Così sono arrivato, nel 1993, in Valle d'Aosta e precisamente a La Thuile. Dopo qualche anno di gavetta ho dato vita a un ristorante, assieme a mia moglie Rosa, che ho deciso di chiamare La Fordze.
Nel 2005 abbiamo deciso di tornare a Napoli, dove abbiamo aperto l'attuale Casa de Rinaldi, con l'aiuto di mio figlio Cristiano."

È Salvatore De Rinaldi (in foto n.d.r.) a raccontarsi, professionista della pizza moderno nelle conoscenze e nell'approccio ma al contempo con uno sguardo radicato nella tradizione.

di David Mandolin

Qual è la proposta gastronomica di De Rinaldi?

Casa de Rinaldi è ristorante, pizzeria e hamburgheria. Proponiamo una cucina tipica italiana con pasta fatta in casa, pizza napoletana - oltre a impasti speciali, integrali e multicereali ad alta idratazione - e un panino artigianale al 100%.

Parliamo della tua pizza: che caratteristiche ha?

Il mio cavallo di battaglia è la verace pizza napoletana, sempre realizzata con lievito madre autoprodotto. Durante il periodo trascorso in Valle d'Aosta ho cominciato il mio percorso di "ricerca": così ho dato vita ai primi impasti con farine macinate a pietra, ai cereali, con lievitazioni lunghe e naturali (e che propongo ancora oggi).

Sappiamo che usi con sapienza il lievito madre liquido: da che ceppo sei partito?

Creo il mio lievito madre partendo da zero: soltanto acqua, farina e frutta, gestendo bene le temperature di fermentazione.

Che tipo di farina hai utilizzato per partire? E quanto tempo hai rinfrescato prima di cominciare a utilizzarlo?

Mi piace utilizzare le farine macinate a pietra e quindi tipo 1 e 2, creando ceppi differenti, con risultati chiaramente diversi tra loro anche nel gusto. La passione per le farine mi ha portato a conoscere diversi mulini e, tra i vari, collaboro con un noto molino piemontese.





QUI SOPRA
Cristiano De Rinaldi

IN ALTO, A DESTRA
gli interni del locale De Rinaldi, a Napoli

Con che valori di PH lavori il tuo lievito?

Il mio lievito ha un PH che si aggira attorno ai 4.2/4.7. Misuro il grado di acidità con phmetro ma utilizzo una macchina che regola le varie temperature, per ottenere una corretta gestione del lievito stesso. Difatti sono anche tecnico di un'azienda produttrice di attrezzature con la quale collaboro per il progetto "pizza napoletana al lievito madre naturale", inserito di recente anche nel Disciplinare Internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Quando ti appresti a lavorare un impasto, la parte di lievito che utilizzerai per l'impasto viene rifrescata con la farina che utilizzerai nell'impasto stesso?

Questo dipende dal prodotto specifico che dovrò realizzare. Non uso sempre la stessa farina.

Che vantaggi ti dà l'utilizzo del lievito madre liquido nella resa del prodotto finito?

Utilizzare il lievito madre nei miei impasti mi dà sicurezza e stabilità nella conservazione, in fase di lievitazione e fermentazione. Essendo molto più soffice e profumato, la pizza risulta molto più digeribile e gustosa. Della serie: se lo provi, non lo lasci più!

Per quanto riguarda le farciture, segui un criterio territoriale, le tue influenze culturali e della tradizione o una proposta più slegata dal territorio?

Amo la filiera "corta", per cui preferisco i prodotti del territorio. Non a caso, sono cuoco dell'alleanza Slow Food e molti prodotti che utilizzo provengono proprio dai loro presidi, che tutelano la filiera produttiva. Rispetto sempre la tradizione delle ricette italiane, che spesso mi portano a spaziare con l'utilizzo di prodotti tipici delle varie regioni. Conosco in prima persona i piccoli produttori e le aziende, per cui creo un filo diretto con il consumatore finale.



Non solo pizza ma anche hamburger: ci parli delle caratteristiche del pane del vostro bun?

Il nostro Bun nasce dalla passione per i lieviti. Mio figlio Cristiano è l'ideatore di questo panino, che prende proprio il suo nome. Nel 2015 abbiamo presentato il primo Bun napoletano 100% artigianale, proprio nel nostro locale. Poi, nel 2019, l'apertura di Bun House, hamburgeria e birreria artigianale, ideato da Cristiano stesso, nel cuore del Vomero.

Ricetta

La ricetta di Salvatore per Pizza e Pasta Italiana

Crema di zucca lunga napoletana cotta a vapore, provola di Agerola, ventricina abruzzese Presidio Slow-Food, scaglie di Provolone del Monaco, granella di pepe nero e olio Evo.

Per l'impasto ho utilizzato una miscela di farina di tipo 1 macinata a pietra e 00 di grani nazionali, preparata con lievito madre naturale LI.CO.LI 100% lievitazione 36 ore a temperatura controllata 18°.
In cottura forno a legna 450°come vuole la tradizione della Verace Pizza Napoletana.



Mulino Padano S.p.A. - www.mulinopadano.it - Via E. Mattei 25/27 - 45030 Salara (RO)
Tel: +39 0425 88616 - Fax: +39 0425 88622 – info@mulinopadano.it



Pizza alla Romana con Crusca GranEssere



CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Grazie a questa ricetta è possibile ottenere una Pizza alla Romana ad elevata idratazione, molto leggera, saporita e digeribile, grazie all'elevato apporto di fibre contenute nella **Crusca GranEssere®.**

TIPOLOGIA DI IMPASTO

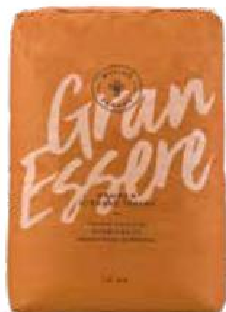
Impasti indiretto con biga e lievito di birra.

INGREDIENTI

Cosa serve	*Quantità*	*% su Farina tot.*	*% su Farina di rinfresco*
Farina Caprì 350 (biga)	**5.000 g**	45,0%	
Acqua per la biga	2.250 g	0,8%	
Lievito per la biga	40 g	20,0%	
Farina Caprì 350 (rinfresco)	**1.000 g**	5,0%	
Crusca	**300 g**	60,0%	
Acqua (prima parte)	1.350 g		1,0%
Lievito di birra fresco	10 g	2,0%	
Sale	120 g	16,0%	
Acqua (seconda parte)	960 g	4,0%	
Olio EVO	240 g		
Totale impasto	11.270 g		

PROCEDIMENTO

1. Impastare la biga fino ad ottenere una massa grezza e poco coesa.
2. Lasciar riposare la biga per 18 ore a 18°C in cella, oppure per 24 ore a 4°C.
3. Impastare in prima velocità tutta la biga con la farina del rinfresco, la crusca e la prima parte di acqua.
4. Aggiungere il lievito.
5. Attendere qualche minuto, quindi aggiungere il sale.
6. Passare in seconda velocità ed aggiungere, un po' alla volta, la seconda parte di acqua e l'olio.
7. Lasciar riposare l'impasto in massa per 40 minuti, quindi spezzare e formare palle da 1.100 g (si otterranno 11 pezzi).
8. Lasciar lievitare per un'ora a temperatura ambiente e, successivamente, stendere l'impasto.
9. Infornare in forno statico a 280°C per 12 minuti circa.



CONSIGLI

- Nel caso di lievitazioni più lunghe (4 – 6 ore) si può omettere l'aggiunta del lievito nel rinfresco.
- Le tempistiche di impasto dipendono dalla quantità dello stesso rispetto alle dimensioni dell'impastatrice, evitando di surriscaldare l'impasto adottando tempi troppo lunghi.
- Per manipolare al meglio un impasto così idratato è consigliabile ungersi o bagnarsi le mani.
- Per ottenere una pizza più croccante si può eseguire una seconda cottura per 4 minuti, a 280°C, dopo aver lasciato raffreddare la pizza per almeno 30 minuti.

Salvatore Gatta, **PIZZERIA FANDANGO,** Potenza

Salvatore Gatta è un importante rappresentante della pizza fatta a regola d'arte in Basilicata. Lo abbiamo incontrato e ci siamo fatti raccontare sia la sua interessante storia professionale sia quelli che sono i suoi capisaldi professionali, dalle tecniche di lavorazione alla scelta delle materie prime con cui ogni giorno propone le sue creazioni ai clienti.

di D.M.

Salvatore, ci parli della sua storia professionale.

Nasco a Filiano, più precisamente a Scalera di Filiano, piccola frazione a 38 chilometri da Potenza.
Qui torno come gelatiere negli anni novanta e dopo poco tempo apro Fandango, che parte inizialmente come pub in stile irlandese. Verso il 2010 parte il progetto pizzeria senza che scompaiano le tracce del pub precedente, che rimane con parte della sua offerta gastronomica. È però da questo momento che comincio ad avere notevoli riscontri nel mondo della pizza.

Dopo aver vinto le olimpiadi della Verace pizza Napoletana, il progetto Fandango ha subito una forte virata verso la Basilicata e le sue tradizioni: da quel momento con Fandango sono stato citato nella Guida dell'Espresso come miglior locale di Basilicata, in quella di Identità Golose, nella Guida Slow Food di Osterie d'Italia che lo ha inserito nel Progetto dell'Alleanza dei Cuochi e nominato Ambasciatore della Pizza nel mondo, i 3 spicchi della Guida del Gambero Rosso, la 16^ posizione al mondo nella Guida 50Top Pizza, la citazione come caso studio nel libro "La buona pizza – storie di ingredienti, territorio e pizzaioli", e molte partecipazioni televisive e radiofoniche.

Fandango ha saputo coniugare la pizza, che tradizionalmente in Lucania era legata ad una cultura contadina e strettamente collegata al rito della panificazione, ad una sinergia e volano territoriale con tutte le aziende produttive coinvolte.
Oggi il Fandango è presente con un nuovo locale anche nella città di Potenza in una vivace e briosa zona in pieno sviluppo, e qui oltre a portare la cultura territoriale che è stata il marchio distintivo del locale di Scalera di Filiano vi affianco una pizza della tradizione, una sorta di focaccia che ripercorre la tradizione fondendosi in nuovi abbinamenti e farciture fuori forno.
Tornano così anche le pizze nel padellino di ferro, i pani con cereali lucani che accompagnano taglieri e contorni della tradizione e, non da ultimo e solo a pranzo, i primi lucani nelle pentolacce (scafaree) o nei pignati ripassati in forno. Un progetto dove con Fandango metto ancora più al centro la Basilicata, le sue tradizioni e i valori di una volta.

IN FOTO
Salvatore Gatta

Sappiamo che usa con maestria il lievito madre solido: da che ceppo è partito? Si è trattato di una fermentazione "classica" acqua e farina o con starter?

In principio fu di mia nonna, poi di mia madre e adesso lo curo io. Non saprei dire con esattezza quando è partito e come, è un rito che accompagna la nostra famiglia e il nostro modo di lavorare ormai da tre generazioni.
Le mie indagini mi hanno portato a scoprire che è partito da una farina autoctona varietà Maiorca che mia nonna utilizzava per panificare, unitamente ad uno starter fatto con purea di mele cotogne di nostra produzione e ricche di purina.

Lo lascia spuntare prima di metterlo in positivo?

La mia pasta madre viene conservata sempre a 19 gradi e rinfrescata quotidianamente perché sempre in produzione. Attualmente oltre al lievito di "famiglia" con cui produco la mia pizza e che conservo rigorosamente legato, posseggo e allevo anche altri tipi di pasta madre fatti partire da me ormai dieci anni fa, con sola acqua e farina di tipo 1 macinata a pietra. Uno solido che conservo in acqua e che utilizzo per i grandi lievitati e uno in coltura liquida, con il quale realizzo alcuni tipi di pani e pizze leggeri sempre della tradizione.



Con che valori di PH lavora?

Cerco di mantenermi tra i 3,9 e 4,2

Quanto tempo prima dell'impasto rinfresca la madre?

Se produco pizza o i nostri pani rinfresco 2 volte, per i miei grandi lievitati 3.

Con quale percentuale di madre per Kg di farina?

Dipende dalle stagioni e dal prodotto che devo realizzare. Per esempio per la pizza si va da un 7/10% in estate ad un 20/25/ in inverno.

Che vantaggi ritiene le dia l'utilizzo del lievito madre nella resa del prodotto finito? Perché dunque ha fatto questa scelta?

Più che per trend o resa l'utilizzo della pasta madre viva è un nostro modus operandi, il tratto distintivo del nostro prodotto e con il quale vogliamo creare una sorta di "dipendenza "nei nostri clienti.

Ricetta

Ringraziando Salvatore Gatta per questa proficua conversazione, proponiamo di seguito una sua rivisitazione di un classico

La pizza Capricciosa nel ruoto (teglia)

Per l'impasto :

150 gr lievito madre rinfrescato

200 gr farina tipo 1 forte

300 gr farina tipo 0

400 gr acqua

olio evo 2 cucchiai

10 gr sale

Dopo aver unito tutti gli ingredienti e formato l'impasto, fate riposare per 10 minuti, dare due pieghe e far riposare in frigo x 24 h. Trascorso questo tempo stendere su teglia e condire con pomodoro San Marzano, funghi cardoncelli e mozzarella. Infornare a 250/280° e fuori dal forno finire con cotto di maiale nero lucano, olive infornate di Ferrandina e fonduta di pecorino di Filiano dop.



Mirko Petracci, PIZZERIA LA TORRETTA ad Ascoli Piceno

Mirko, quali sono le caratteristiche del suo locale?

Quella de La Scaletta è una storia lunga, iniziata nel 1978 dai miei genitori e la sua gestione, nel corso di quattro decenni, è sempre rimasta familiare. Accanto a me, oggi, oltre a mia moglie Maria e i miei fratelli Romolo e Piero, c'è un gruppo affiatato di giovani professionisti animati da passione e competenza, in sala quanto al forno. Ogni pizza che sforniamo a La Scaletta è frutto di un percorso artigianale e di una ricerca meticolosa e puntuale sugli abbinamenti di gusto, sapore e consistenza. Per questo, ogni stagione presentiamo 10 pizze assolutamente inedite che affiancano quelle tradizionali, e le versioni gourmet coprono il 70% della domanda totale. Nel 2020, nonostante tutte le limitazioni imposte dal Covid-19, non ci siamo persi d'animo e ci siamo attivati subito con il delivery. Inoltre, nei giorni già difficili della prima ondata, in collaborazione con il Comune di Ascoli Piceno abbiamo consegnato 250 pizze ad alcune residenze sanitarie assistenziali presenti sul territorio e, nel Lunedì di Pasquetta dell'anno scorso, più di 70 pizze margherita sono state distribuite dai volontari del PAS - Polo Accoglienza e Solidarietà. Il momento più felice è stato quello della riapertura, per la quale abbiamo re immaginato il locale, per accogliere in completa sicurezza gli ospiti: a partire da una nuova "estensione" esterna, comprendente cortile e giardino antistanti la pizzeria, immersa in una suggestiva e scenografica illuminazione; l'ingresso al locale prevede ora diversi percorsi di accesso, sono disponibili doppi servizi e al tavolo la consultazione del menù (così come i pagamenti finali) avviene in formato digitale. Una formula che replicheremo anche questa estate, avendo riscontrato particolare successo tra i clienti. Nel frattempo ci stiamo preparando alle sfide del post-pandemia, abbiamo in mente di raccontare una pizza che abbia un'anima nuova, sempre più green e solidale che possa coinvolgere il cliente, non solo durante la cena ma anche in tutte quelle azioni pensate per il bene della comunità e nel segno della sostenibilità ambientale, come nel caso del progetto Anima Verde, un'azione di riequilibrio ambientale che ha visto l'esordio il 21 marzo: abbiamo piantato quest'anno e pianteremo nei prossimi anni tanti alberi, cercando di ridare all'ambiente tutta la legna che ci ha "prestato" per cuocere le pizze in questi primi 43 anni.

di Caterina Orlandi

Per che tipo di clientela è pensato?

Sin da quando i miei genitori hanno aperto La Scaletta, il nostro locale si è rivolto a una clientela trasversale, principalmente locale, composta tanto dalle famiglie quanto dai gruppi di amici. Quando, nel 2013, mio padre decise di andare in pensione affidando a noi la gestione de La Scaletta, lo studio sugli impasti e i nuovi topping che stavamo conducendo per creare pizze sempre più raffinate e intriganti ci ha permesso di allargare ulteriormente il nostro bacino d'utenza: oggi anche La Scaletta è una destinazione inserita tra le "rotte della pizza" e ai nostri tavoli siedono appassionati e gourmand in arrivo da tutta Italia.



Ci racconta un po' più nel dettaglio che tipo di impasti propone, perché e che caratteristiche hanno?

Con la pizza mi piace provare, riprovare, sperimentare, fino a quando non raggiungo l'equilibrio perfetto. Il mio punto di riferimento è Heinz Beck che, nella cucina de La Pergola, ho visto realizzare per la prima volta una pizza gourmet. È stata una folgorazione che mi ha spinto a impegnarmi ancora di più per creare qualcosa di nuovo e sorprendente. Ecco perché, accanto all'impasto "tradizionale" classico con lievitazione lenta e naturale, dal 2019 ho brevettato un nuovo tipo di impasto, che prende il nome di Gran'Aria, la pizza che respira. È il risultato di oltre un anno e mezzo di studio e ricerca e il suo segreto è innanzitutto nell'altissima percentuale di acqua presente nell'impasto, che conferisce maggiore leggerezza, croccantezza e soprattutto digeribilità. All'alta idratazione si unisce anche un procedimento unico nel suo genere, basato su 3 pre-fermenti (la fase iniziale dell'impasto, in cui si sviluppa la base lievitante della pizza), ciascuno con una farina diversa, macinata a pietra. Per la lievitazione lenta utilizziamo il lievito madre naturale del maestro panificatore Pier Giorgio Giorilli. Impieghiamo esclusivamente farine di un noto molino veneto prodotte solo con grano italiano selezionato, proveniente al 100% da agricoltura sostenibile integrata. Si crea così un blend che arricchisce con aromi unici l'impasto. Tutte le nostre proposte sono inoltre pensate anche per celiaci e quindi gli impasti possono essere realizzati anche senza glutine.



La sua scelta delle materie prime a cosa si ispira? Prodotto locale, senza confini purché con determinati standard produttivi o altre variabili di scelta?

Ogni pizza è realizzata utilizzando ingredienti freschi e di stagione (a sottolineare un rapporto autentico con la natura e la sua vitalità) ma, nello spirito che contraddistingue la mia filosofia di cucina, mi piace anche osare con abbinamenti fuori dagli schemi che vogliono omaggiare tutte le eccellenze italiane, non solo il legame profondo con il territorio. Lo dimostrano proposte come Oltre il Sentiero, con vellutata di porri, funghi porcini, nocciole IGP del Piemonte selezione Ceretto e pioggia di tartufo nero grattugiato o RoManzo Padano, con topping a base di tagliata di manzo cotto a bassa temperatura su fonduta di Grana Padano 24 mesi, pesto di rucola e mandorle. Un contributo importante nella definizione dei topping gourmet delle mie pizze è dato da Davide Camaioni che, oltre a essere un amico fin dalla giovane età, è anche lo chef di PostoNuovo a San Benedetto del Tronto. Insieme lavoriamo molto bene e le nostre due visioni sanno integrarsi per creare accostamenti insoliti e intriganti.

Ricetta

La ricetta di Mirko Petracci

Margherita 2.0, la pizza che rappresenta più l'evoluzione del mio percorso.

La realizziamo sia con impasto classico che con impasto Gran'Aria, e il suo topping è a base di Pomodoro Pera d'Abruzzo proveniente dall'Azienda agricola La Giara, Stracciatella di Burrata ed emulsione di basilico.
Dalla ricerca, abbiamo individuato il pomodoro migliore in termini di gusto e consistenza; dalla fantasia, abbiamo sostituito la mozzarella con un formaggio che potesse portare un tocco ulteriore di dolcezza; grazie alla tecnica, abbiamo rivisitato il basilico, mantenendo un aroma intenso ma portandolo dallo stato solido allo stato liquido.



Industria 4.0 e Nuova Sabatini — le opportunita'

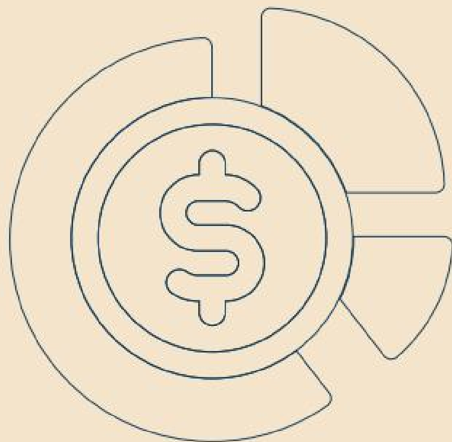
a cura della redazione

La Legge di Bilancio 2021 (Legge 178/2020) e il Piano Transizione 4.0 hanno prorogato il Credito d'imposta 4.0 per le imprese che investono nell'acquisto di beni strumentali nuovi, che "favoriscono i processi di trasformazione tecnologica e/o digitale in chiave Industria 4.0".
Il nuovo Piano Nazionale **Transizione 4.0** è il primo mattone su cui si fonda il Recovery Fund italiano. L'investimento consiste in circa **24 miliardi** di Euro per una misura che diventa strutturale e che vede il potenziamento di tutte le aliquote di detrazione e un anticipo dei tempi di fruizione.

Transizione 4.0 si pone due obiettivi fondamentali:
stimolare gli investimenti privati e al contempo fornire stabilità e certezze alle imprese con misure che hanno effetto da novembre 2020 a giugno 2023.

Sono previste tre diverse aliquote:
- il 50% del valore degli investimenti fino a 2,5 milioni;
- il 30% del valore degli investimenti oltre 2,5 milioni e fino a 10 milioni;
- il 10% del valore degli investimenti da 10 a 20 milioni.

Il Credito di Imposta al 50% sarà valido per tutto il 2021. Dal 01/01/2022 il Credito Imposta 4.0 sarà al 40% per investimenti fino a 2,5 milioni, al 20% da 2,5 milioni a 10 milioni e al 10% da 10 milioni a 20 milioni.



Le imprese possono accedere alle agevolazioni del piano Transizione 4.0 anche se le hanno già sfruttate negli anni precedenti, a prescindere dalla cifra già "agevolata", ed è valido per tutte le imprese, anche quelle che non generano utili.

L'impresa deve fornire evidenza che il bene possieda tutte le caratteristiche tecniche vincolanti previste dalla legge e sia interconnesso al sistema di gestione della produzione o alla rete di fornitura.

Per i beni con valore inferiore a 300.000€, può essere sufficiente una auto-dichiarazione fatta dal legale rappresentante dell'impresa. Per i beni con valore superiore a 300.000€ serve invece una perizia tecnica.

Per usufruire del Credito d'imposta 4.0 il nuovo bene strumentale deve essere acquistato e "connesso" ai sistemi aziendali entro il 31 Dicembre 2022 oppure entro il 30 giugno 2023, a patto che l'ordine e il pagamento di almeno il 20% a titolo di acconto siano effettuati entro il 31 dicembre 2022.

I vantaggi per le imprese sono molteplici, in primis rinnovare il parco infrastrutturale. E' possibile poi esigere un credito d'imposta del 50% già dallo scorso gennaio, in compensazione attraverso 3 quote annuali con qualunque tributo (IVA, imposte, contributi…); beneficiare dell' immediatezza del recupero: già un mese dopo la perizia, si recupera 1/3 del 50% al Nord ai quali, nel Mezzogiorno, si aggiunge il 45% di credito d'Imposta dedicato.

Il risparmio fiscale è rilevante, pari almeno al 74% del valore del bene acquistato, ed è cumulabile con altre normative quali ad esempio la Nuova Sabatini 4.0 o il credito d'Imposta per il mezzogiorno.

Si applica a tutti quei beni strumentali il cui funzionamento è controllato da sistemi computerizzati o gestito tramite opportuni sensori e azionamenti come ad esempio le macchine operatrici per carico, scarico, movimentazione e pesatura, o, nel nostro campo, forni per la cottura, macchine per la lievitazione ecc

> Per accedere all'agevolazione i beni devono sempre soddisfare tutte le seguenti caratteristiche:

- Controllo per mezzo di computer/centraline
- Interconnessione ai sistemi informatici di fabbrica con scambio di informazioni
- Integrazione automatizzata con il sistema logistico della fabbrica o con la rete di fornitura e/o con altre macchine del ciclo produttivo
- Interfaccia uomo macchina semplici e intuitive
- Rispondenza ai più recenti parametri di sicurezza, salute e igiene del lavoro

> Devono anche rispondere ad almeno due tra le seguenti caratteristiche:

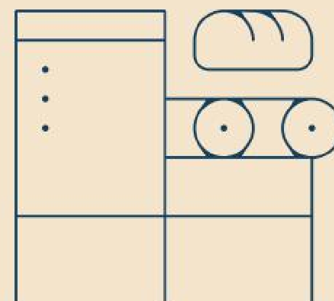
- Sistemi di telemanutenzione e/o telediagnosi e/o controllo in remoto
- Monitoraggio continuo delle condizioni di lavoro
- Caratteristiche di integrazione tra macchina fisica e/o impianto con la modellizzazione e/o la simulazione del proprio comportamento nello svolgimento del processo.

Come dicevamo, alle agevolazioni 4.0 è possibile cumulare anche il Credito d'imposta per il Mezzogiorno, che prevede Agevolazioni fino al 45% sugli investimenti fatti fino al 31 dicembre 2022.

Gli investimenti devono essere correlati a un progetto per un nuovo sito produttivo oppure, relativamente a un sito già esistente, all'ampliamento o all'aumento della capacità produttiva.

Questa agevolazione è valida per le aziende con una sede produttiva in Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna oltre che in alcuni Comuni di Molise e Abruzzo dove è prevista un'aliquota più bassa. Il periodo per usufruire di questa seconda opportunità scade il 31/12/2022, con un limite massimo di investimento ammissibile di 3 milioni per le piccole imprese e di 10 milioni per le medie imprese.





NUOVA SABATINI

La misura Beni strumentali ("Nuova Sabatini") è l'agevolazione messa a disposizione dal Ministero dello sviluppo economico con l'obiettivo di facilitare l'accesso al credito delle imprese e accrescere la competitività del sistema produttivo del Paese, e sostiene gli investimenti per acquistare o acquisire in leasing macchinari, attrezzature, impianti, beni strumentali ad uso produttivo e hardware, nonché software e tecnologie digitali.

Sono ammessi tutti i settori produttivi, inclusi agricoltura e pesca, ad eccezione dei seguenti delle attività finanziarie e assicurative oltre a quelle connesse all'esportazione e per gli interventi subordinati all'impiego preferenziale di prodotti interni rispetto ai prodotti di importazione.

I beni da finanziare devono essere nuovi e riferiti alle immobilizzazioni materiali per "impianti e macchinari", "attrezzature industriali e commerciali" e "altri beni" ovvero spese classificabili nell'attivo dello stato patrimoniale alle voci B.II.2, B.II.3 e B.II.4 dell'articolo 2424 del codice civile, nonché a software e tecnologie digitali. Non sono in ogni caso ammissibili le spese relative a terreni e fabbricati, relative a beni usati o rigenerati, nonché riferibili a "immobilizzazioni in corso e acconti".

Gli investimenti devono soddisfare i seguenti requisiti:

- autonomia funzionale dei beni, non essendo ammesso il finanziamento di componenti o parti di macchinari che non soddisfano tale requisito
- correlazione dei beni oggetto dell'agevolazione all'attività produttiva svolta dall'impresa.

Le agevolazioni previste consistono nella concessione da parte di banche e intermediari finanziari, aderenti all'Addendum alla convenzione tra il Ministero dello sviluppo economico, l'Associazione Bancaria Italiana e Cassa depositi e prestiti S.p.A., di finanziamenti alle micro, piccole e medie imprese per sostenere gli investimenti previsti dalla misura, nonché di un contributo da parte del Ministero dello sviluppo economico rapportato agli interessi sui predetti finanziamenti.



L'investimento può essere interamente coperto dal finanziamento bancario (o leasing) ed il finanziamento, che può essere assistito dalla garanzia del "Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese" fino all'80% dell'ammontare del finanziamento stesso, deve essere:

- di durata non superiore a 5 anni
- di importo compreso tra 20.000 euro e 4 milioni di euro
- interamente utilizzato per coprire gli investimenti ammissibili

Il contributo del Ministero dello sviluppo economico è un contributo il cui ammontare è determinato in misura pari al valore degli interessi calcolati, in via convenzionale, su un finanziamento della durata di cinque anni e di importo uguale all'investimento, ad un tasso d'interesse annuo pari al 2,75% per gli investimenti ordinari e al 3,575% per gli investimenti in tecnologie digitali e in sistemi di tracciamento e pesatura dei rifiuti (investimenti in tecnologie cd. "industria 4.0").

Il futuro della pizza è il 4.0

Il sistema progettato da Polin rappresenta la tecnologia più evoluta, presente nel mercato, capace di migliorare la competitività, per una produzione organizzata e moderna. Obiettivi: perfezionare la qualità del lavoro, risparmiando il 74% dell'investimento effettuato

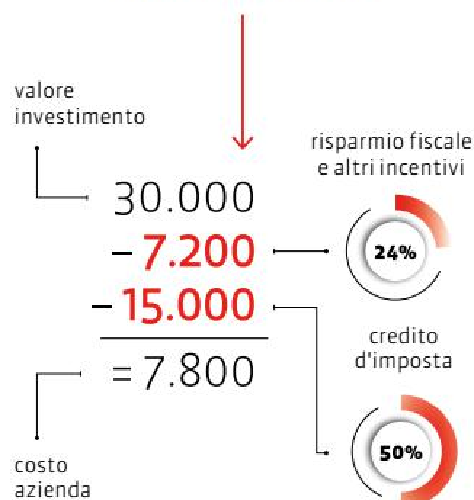


POLIN
polin4.0@polin.it

Per progettare non bisogna solo fare, ma anche studiare e credere. Polin ha iniziato a costruire il futuro molti anni fa. L'azienda, con un'ottica lungimirante, è stata la prima in Italia a creare un sistema 4.0 per pizzerie, panifici e pasticcerie. Un cammino iniziato precedentemente al 2017, ancor prima che a questa tecnologia fosse associato un beneficio fiscale. Oggi sono 500 in Italia gli impianti 4.0 installati con il marchio Polin. Un numero che in sé testimonia esperienza, conoscenza, evoluzione.

*«L'utilizzo della tecnologia più evoluta migliora la competitività dell'azienda per produrre in maniera più organizzata, moderna, perfezionando la qualità del lavoro e rendendolo più competitivo. È il modo migliore - spiega **Francesco Cento**, direttore commerciale - per aumentare il business di panifici, pizzerie e pasticcerie».*

Esempio beneficio fiscale investimento 4.0



Il 4.0 in pillole è un sistema che dà la possibilità di utilizzare macchine più competitive, riducendo i consumi energetici, i costi di manodopera e di manutenzione. Rappresenta la massima tecnologia presente sul mercato che consente all'artigiano professionista, pizzaiolo, panificatore oppure pasticcere, di risparmiare il 74% dell'investimento in industria 4.0. Il piano di transazione 4.0, previsto dalla legge di bilancio 2021, è, infatti, un piano di agevolazioni fiscali che permette, oltre al normale ammortamento, la possibilità di utilizzare gli incentivi fiscali e di un credito d'imposta del 50% sul valore totale dell'investimento destinato all'acquisto di forni, macchine e attrezzature che hanno questa tecnologia. Sono due le motivazioni che rendono la soluzione 4.0 di Polin unica rispetto alle altre offerte presenti nel mercato. Primo fra tutti quello definito dalla stessa azienda come "sistema chiavi in mano". Ovvero, grazie all'impiego del software BakeApp 4.0, la soluzione è comprensiva sia dell'interconnessione al sistema gestionale di fabbrica, sia dell'interconnessione fra le macchine 4.0 Polin. Questi ultimi sono due requisiti fondamentali, del tutto unici nel settore, perché un sistema sia riconosciuto come 4.0 e possa utilizzare i benefici fiscali. Polin fornisce la dichiarazione di conformità su tutto: prodotto, software BakeApp 4.0, interconnessione fra forni e macchine. In secondo luogo, c'è la possibilità offerta al professionista di scegliere fra un'intera gamma di prodotti 4.0 esclusivi anche per il settore pizzeria (ad esempio forni a piani, impastatrici, celle di fermalievitazione n.d.r.). Sono sufficienti due macchine interconnesse fra loro con il software BakeApp 4.0 per ottenere un sistema utilizzabile anche dagli artigiani della pizza, assicurandosi così i benefici fiscali dell'investimento effettuato.



www.polin.it

Il nuovo Turismo

IL TURISMO
È STRETTAMENTE LEGATO
ALLA RISTORAZIONE
E LE PIZZERIE SVOLGONO
UN RUOLO DA ASSOLUTE
PROTAGONISTE



Il turismo *interno*

Ad aprile i tour operator e le agenzie di viaggio erano ancora tristemente deserti, o addirittura chiusi (le agenzie di viaggio), così come i voli per le località turistiche risultano da tempo quasi tutti cancellati. Qualche eccezione l'abbiamo vista per le isole della Spagna e del Portogallo, dalle Baleari alle Azzorre; qualche traghetto per la Grecia. Per il resto del mondo nessuna richiesta, confermano le agenzie di viaggio, o qualcuna, poche, giustificate da motivazioni anche non proprio turistiche.
E allora?
La pandemia ha fatto tanti danni e i media ne parlano e ne scrivono ogni giorno e ha colpito, come abbiamo appena scritto, anche il turismo.
Il grande tema di cui in questi mesi si stanno occupando tutti gli addetti del settore, dal ministro Garavaglia all'assessore di paese, è come lanciare il turismo in Italia, cioè far arrivare nel nostro Paese più turisti stranieri e trattenere nelle località turistiche della penisola gli italiani che vogliono trascorrere un periodo di vacanza lontano da casa.
Questo tema ritorna ogni anno e quest'anno è di grande attualità, più che in passato, data la pausa dello scorso anno e la cancellazione della stagione invernale dovute alla pandemia.
Resta compito dello Stato far conoscere nel mondo che in Italia, prevedibilmente dal 2 giugno, festa nazionale della Repubblica, si può arrivare in tranquillità, perché, ad esempio, tutto il personale che lavora nelle strutture turistiche e realtà collegate sarà Covid free, così come le strutture stesse, alberghi, ristoranti, B&B, pizzerie, ecc. Ma non basta l'annuncio, serve che i primi turisti che arriveranno il 2 giugno trovino quanto promesso, cioè la totale sicurezza dalla pandemia.
E a questo punto il problema è in mano alle regioni, alle Aziende sanitarie e ai comuni. Ogni regione dovrà dettare delle regole che garantiscano il turista e deve esserci chi controlla che le regole vengano rispettate. Ci sono Ispettori vari (ASL o ULSS, Capitanerie di porto, ecc.), Forze dell'ordine (GdF, CC), Polizie locali di cui Regioni e Comuni possono e devono avvalersi, dal momento che il turismo è una voce fondamentale dell'economia italiana (circa il 16-18% del PIL) e va seguito con la massima cura per garantire sicurezza e salute ai turisti.
In un quadro così fatto – e credo che l'impegno sia di tutti, dal Governo nazionale, alle Regioni, ai Comuni – può ripartire in sufficiente sicurezza il turismo sia interno che internazionale.
È vero, c'è molta concorrenza, specie da Grecia, Spagna e Portogallo e rispettive isole, così come ci sono ottimi collegamenti aerei tra il Nord Europa e i tre Paesi appena ricordati, mentre l'Italia sta ancora combattendo col trapasso dell'Alitalia a ITA e sarà da vedere quali collegamenti aerei potranno esserci tra l'Europa centrosettentrionale e, ad esempio, la Sicilia, la Sardegna, la Calabria, la Campania e la Puglia, tanto per parlare di regioni di straordinario fascino, molto spesso sconosciute anche agli italiani che vivono al Nord che preferiscono di solito mete lontane, mentre abbiamo in casa luoghi bellissimi, mari da sogno, cucine favolose.

Siamo arrivato a mettere a fuoco il nuovo turismo. Si è capito, spinti anche dalla pandemia che non ci permette o non ci consiglia di andare in Paesi dei quali non conosciamo la situazione relativa al Covid-19, che dovremo spostarci per trascorrere le ferie lontano da casa in località italiane. Se i veneti scelgono di andare in Puglia o in Sardegna e i Pugliesi nelle Dolomiti o in Valle d'Aosta vivranno sicuramente delle esperienze nuove, interessanti anche dal punti di vista culturale e ciò, indirettamente ma concretamente, darà un aiuto non da poco all'economia sia delle città e regioni turistiche che nazionale, la qual

cosa di questi tempi è preziosa.
Non basta parlare ed esaltare le tante località turistiche presenti lungo le coste italiane, nelle splendide valli alpine e appenniniche, nelle centinaia di città d'arte con musei a volte sconosciuti, ma straordinari, perché ciò che occorre sono i servizi.

I nuovi *servizi*

Finalmente, grazie al Recovery fund arriveranno in Italia, grazie all'Europa, corca 200 miliardi per ammodernare il nostro Paese, con particolare attenzione a due settori: le infrastrutture e il digitale che interessano il turismo.
Se il primo settore, le infrastrutture – ferrovie ad alta velocità, autostrade, superstrade, aeroporti, porti, traghetti – dipendono dallo stato che dovrà far progettare dagli enti interessati (Ferrovie dello Stato, Regioni, ANAS, ecc.) e poi realizzare diverse importanti opere, come la TAV Napoli-Bari –; il secondo settore, cioè il digitale, riguarda in primis le singole aziende legate al turismo – stabilimenti balneari, alberghi, ristoranti, pizzerie, B&B, agriturismi, ecc. – che dovranno organizzarsi per poter comunicare velocemente in ogni parte del mondo, ad esempio per le prenotazioni, comunicando in diverse lingue e avendo in casa chi sa costantemente comunicare, dare informazioni e rispondere.
Questo è il grande salto in avanti che l'Italia è chiamata a compiere per non restare indietro rispetto agli altri Paesi bagnati dal Mediterraneo, sapendo attirare nuova clientela da Paesi emergenti, Giappone, Corea, Cina, ecc.
Poi ci sono i servizi delle singole realtà, innanzi tutto il personale che deve essere qualificato, dalla reception alle cucine alle sale alle camere e migliore è il servizio migliore sarà la pubblicità che gli ospiti, tornando a casa, faranno con i loro conoscenti.

Le *pizzerie*

Una riflessione importante riguarda le pizzerie che sappiano essere i più numerosi e diffusi luoghi di ristorazione d'Italia, molto amati poi dai turisti stranieri che non ritornano a casa se prima non hanno trascorso una o più serate in pizzeria. Sappiamo tutti che esistono dei bravi pizzaioli artigiani che dovrebbero essere distinti da coloro che nelle città scaldano velocemente delle pizze congelate e le vendono a spicchi ai turisti di passaggio. Purtroppo c'è anche questa realtà, ma i pizzaioli veri, i pizzaioli artigiani che partono dalla farina per arrivare passo dopo passo al disco di pasta farcito al momento e messo a cuocere in forno davanti ai clienti, questi pizzaioli meritano una distinzione particolare, un titolo che li distingua dai venditori di prodotti surgelati e scaldati al momento.
Ai pizzaioli artigiani, e sono tantissimi, ricordiamo che anche per i loro locali serve chi sa almeno un paio di lingue straniere, perché ormai arrivano turisti da ogni parte del mondo e meglio li si accontenta più clienti entreranno in quella pizzeria.
Dunque: locale sempre ben curato, personale qualificato anche nelle lingue, gentile e competente; proprietario che sa organizzare bene il lavoro di sala; pizze di buona qualità, meglio in numero di tipologie ridotto che troppe e non sempre perfette.
E c'è un altro aspetto che oggi è importante: il cliente ricerca un prodotto originale, una pizza diversa, qualcosa che non solo plachi la fame (se c'è) ma che regali emozioni. È possibile? Da mesi questa rivista presenta storie interessanti sulle quali merita riflettere, perché la pizza non si ferma ma si evolve di continuo e il modo migliore per continuare ad essere protagonisti è quello di provare impasti nuovi, farce nuove, gusti nuovi, con intelligenza e senza strafare. I turisti che arrivano in Italia vogliono essere affascinati dalle nostre pizze, cerchiamo di accontentarli studiando, provando e sperimentando.
E saranno contenti i clienti e soddisfatti anche i pizzaioli.



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919
Autentica Farina Lariana

GRANPIZZA, la nuova linea Molini Lario

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy



Facebook:
Accademia Farina-Molini Lario

Instagram:
#accademiafarina

La pizza è un piatto iconico italiano gustoso e versatile, che viene apprezzato in ogni stagione e dove la fantasia del Pizzaiolo non conosce confini. Il consumatore moderno, attento a ciò che mangia e alla propria salute, è pretenzioso anche nei confronti di un piatto semplice e al tempo stesso tradizionale come la pizza che, per essere apprezzata, deve essere buona, digeribile, fatta con passione e con prodotti di elevata qualità.
Molini Lario, accurata ed esigente nella selezione dei grani migliori, ha creato la linea **GranPizza** dedicata al simbolo del Made in Italy, per ottenere una pizza soffice e fragrante: due qualità che la rendono la numero uno al mondo.
Una linea completa e flessibile pensata per tutte le esigenze dei Maestri Pizzaioli. Le farine che la compongono derivano da una grande varietà di grani utilizzati, caratteristica fondamentale per ottenere una struttura proteica corretta al fine di sostenere le fasi di lievitazione e maturazione, ottenendo così pizze altamente digeribili.
Nella linea è presente la farina **Originale di Tipo 0**, che si distingue dalle altre in gamma, per il fatto che deriva esclusivamente da grani **100% italiani**, è adatta a lievitazioni medio e medio-lunghe, impasti diretti e tempi di lievitazione tra le 24 e le 48 ore (W260).
Vi sono poi cinque referenze di Tipo 00, partendo dalla **Leggera** adatta ad impasti diretti e di breve lievitazione (W190), la **Lario** per una lievitazione media con tempi di maturazione tra le 24 e le 48 ore.
Per impasti diretti e pre-impasti l'**Equilibrata** (W300) per tempi medio-lunghi di lievitazione, la **Superiore** (W330), che prevede tempi di maturazione fino a 72 ore e la **Premium** (W380) per una lievitazione molto lunga anche superiore alle 60 ore.
Fa parte della gamma di farine per pizza **Hylario** lievito secco che ha una shelf-life più lunga rispetto al lievito fresco, si usa in dosi dimezzate e con maggior facilità rispetto al lievito di birra fresco.





www.molinilario.it

Slow Food®

In viaggio con Slow Food

di Antonio Puzzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Da questo mese la nostra rubrica sulle pagine di Pizza & Pasta Italiana sarà dedicata al viaggio. Abbiamo tutti voglia di tornare a viaggiare e tutti sappiamo che la Dieta Mediterranea, che dell'Italia è simbolo, è il miglior modo per compiere un viaggio quando si è costretti in casa come in questo tempo.

Il nostro viaggio sarà dunque tra le eccellenze agroalimentari dei tanti campanili d'Italia, alla ricerca di quei prodotti tutelati e valorizzati da Slow Food nel progetto dei Presìdi, nato nel 2000. I produttori dei Presìdi Slow Food sono comunità, pezzi importanti del Movimento, che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali. Queste Comunità Slow Food si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri, si prendono cura dell'ambiente, valorizzano paesaggi, territori, culture. Dietro quel marchio della chiocciola che è apposto su circa 600 prodotti di 70 Paesi del mondo ci sono esempi virtuosi di economia locale, riconosciuti a livello internazionale dalle istituzioni, dal mondo accademico, dai media e dai consumatori.

Nella prima tappa di questo percorso, abbiamo scelto di raccontare una parte dei formaggi a pasta molle di produttori aderenti al progetto. Per facilitarvi la lettura, per ciascun prodotto sarà segnalato il link al sito della Fondazione Slow Food al quale è disponibile la scheda completa del prodotto, corredata dei contatti dei produttori.





Saras del Fen, Piemonte

Saras o seirass in dialetto significa ricotta e la ricotta si ricava dal siero, il liquido che resta nel pentolone dopo che si è prodotto il formaggio. Per effetto del calore queste parti solide residue coagulano e salgono a pelo d'acqua. Dall'esigenza di trasportare a valle questa ricotta prodotta ogni giorno sugli alpeggi della Comunità Montana Val Pellice, della Comunità Montana Chisone e Germanasca e della Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, tutte in provincia di Torino, si radicò l'abitudine di avvolgere le forme tondeggianti nel fieno. Di qui il nome storico del latticino. I produttori ancora attivi sulle malghe sono una minoranza che vive su queste montagne da centinaia di anni, discendenti dei fedeli di Pietro Valdo, mercante lionese che nel 1170 vendette i suoi beni e diede vita al movimento dei poveri.



Agrì di Valtorta, Lombardia



Valtorta è un piccolo centro della Val Brembana di circa 300 abitanti dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa, ma anche nelle case, si produce l'Agrì. Un piccolo formaggio cilindrico di latte vaccino intero a pasta cruda la cui particolarità è data dalla tecnica di produzione che richiede tre giorni di lavorazione e una speciale manualità da parte del casaro. Un tempo, quando da Valtorta i collegamenti con il fondovalle erano tutt'altro che agevoli, le donne di Valtorta impastavano quella che veniva chiamata "pasta di agro" e la portavano a piedi sui sentieri della montagna dentro gerle e fagotti fino alla vicina Valsassina dove si lavoravano poi i formaggi. L'Agrì si consuma tra gli 8 e i 15 giorni. È un formaggio dal sapore dolce, aromatico e dal profumo delicato. La pasta è bianca e morbida nel formaggio fresco, ma diviene più compatta in quello stagionato ed è sempre priva di occhiatura. Fino al dopoguerra gli allevatori locali erano una quarantina e producevano in casa i piccoli Agrì, poi con l'industrializzazione delle aree intorno a Bergamo, poco alla volta, tutto è cambiato. Oggi nella vallata di Valtorta ci sono ancora 12 piccoli allevatori (ognuno possiede 10, 12 vacche) che non producono più in casa - se non per autoconsumo - e conferiscono il latte crudo alla piccola cooperativa del paese. Abramo Milesi, il casaro storico della cooperativa, ha gestito la produzione per oltre quarant'anni e ha tramandato al figlio e agli altri casari l'arte di lavorare l'Agrì, lo Stracchino e il Formai de mut. Il Presidio conta quindi un unico laboratorio di produzione, la cooperativa di Valtorta, che si trova proprio sulla piazza del piccolo paese. Al di là della salvaguardia di un formaggio storico e di una tecnica particolarissima di lavorazione, il Presidio ha una funzione sociale importante: se non potessero più conferire alla cooperativa il latte dello loro vacche, i 12 piccoli allevatori locali sarebbero costretti a chiudere.

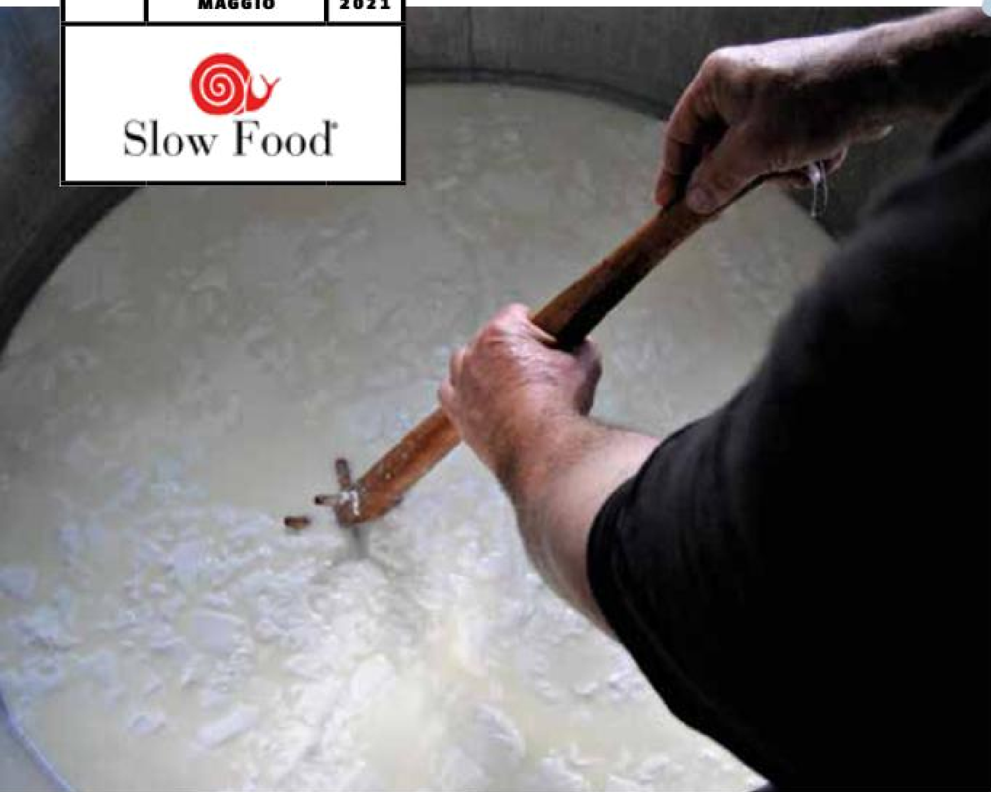




Graukase della valle Aurina, Trentino Alto Adige

Il "Graukäse" della Valle Aurina (Formaggio Grigio) appartiene alla famiglia dei "Sauerkäse", i formaggi a coagulazione acida che non prevedono l'utilizzo del caglio, diffusi nell'arco alpino tirolese. Il Graukäse è forse il più magro tra i formaggi esistenti: la materia grassa sul residuo secco non supera il due per cento. Si tratta infatti di un prodotto realizzato con il latte avanzato dalla produzione del burro. Durante la stagionatura il Graukäse sviluppa muffe fungine grigio-verdi. Non stupisce quindi il suo sapore forte e l'odore potente e penetrante, la forma irregolare. Non ha crosta. L'odore è penetrante, con note pronunciate e decise di amaro. L'area di produzione è quella delle Valli di Tures e Aurina da Gais fino a Casere (Kasern), comprese le valli laterali quali Selva dei Molini (Muehlwald), Lappago (Lappach), Rio Bianco (Weissenbach) e Riva di Tures (Rein) in provincia di Bolzano.

Slow Food





Giuncata dei monti Reatini, Lazio

La giuncata dei Monte Reatini è un formaggio freschissimo e delicato. Può essere di vacca, di pecora, di capra o, più spesso, a base di latti diversi. Si produce in varie parti d'Italia, ma sulle montagne del Lazio settentrionale, al confine con Umbria e Abruzzo (Appennino centrale), ha una storia particolare. Qui la giuncata rappresentava la colazione dei pastori: si chiamava lo "sdejuno" o "sdijuno" perché era un pasto nutriente preparato dopo le numerose ore di digiuno successive alla cena leggera che si consuma molto presto la sera. Tradizionalmente era legata al giorno dell'ascensione (40 giorni dopo Pasqua). In questa giornata speciale non si producevano altri formaggi. Il Presidio nasce per promuovere questo prodotto semplice e antico, ma soprattutto per sostenere la pastorizia in un'area segnata gravemente dal terremoto del 2016 e 2017.





Mozzarella nella mortella, Campania

La muzzarella co' a mortedda o int'a' murtedda è un formaggio tipico della zona centrale del Cilento. Si chiama mozzarella, ma in realtà è un caciocavallo freschissimo. Un tempo non esistevano frigoriferi e non si usavano incarti, ma in tutto il Cilento era molto diffusa la mortella (nome locale del mirto), una pianta con foglie lisce e non porose, perfetta per confezionare il formaggio fresco. Si vendevano i cosiddetti "mazzi di mozzarelle": dentro ogni mazzo (di circa 100 grammi) c'erano dieci lingue di formaggio. La mortella funge egregiamente da copertura naturale e allo stesso tempo trasferisce alla pasta aromi e profumi molto particolari. Il Presidio è nato per sostenere il lavoro dei pochi produttori artigianali che ancora trasformano il latte vaccino intero e crudo. Un disciplinare di produzione garantisce l'intera filiera produttiva, dall'allevamento delle vacche alla lavorazione. In particolare, stabilisce un punto fermo decisivo per la qualità del formaggio: la permanenza al pascolo degli animali in collina e nella macchia mediterranea.



Vastedda della valle del Belice, Sicilia

La Vastedda è l'unico formaggio di pecora a pasta filata italiano. Lo producevano storicamente gli abili casari della Valle del Belìce nel periodo estivo, tentando di recuperare i pecorini che presentavano dei difetti. Il nome deriva infatti dal dialetto "vasta" cioè guasta, andata a male. Formaggio straordinario per fragranza, suadenza e intensità gustativa, la Vastedda va consumata freschissima: dopo circa un'ora dalla formatura è pronta per il consumo. È delicatamente profumata e in bocca prevale una nota di burro con sottofondo di erbe della Valle del Belìce, come le graminacee e la valeriana.



La primavera a tavola: l'asparago

di Caterina Vianello

Uno dei motivi per cui, in termini gastronomici, si attende con ansia l'arrivo della primavera è l'asparago: inconfondibile grazie al turione che fuoriesce dal terreno, con le caratteristiche foglioline dalla forma a scaglie a fare quasi da corolla alla punta, l'asparago è senza dubbio uno degli ortaggi più versatili in cucina, in grado di attraversare il menu con grande personalità.

E ora, uno sguardo alle principali varietà:



ACCANTO
Varietà
di asparagi

Pianta erbacea perenne, fu inizialmente coltivato in Egitto, dove cresceva spontaneamente lungo il delta del Nilo. A Roma la coltivazione è documentata nel II sec a.C. attraverso i testi di Plinio e Catone, che riferiscono di un apprezzamento notevole per l'ortaggio e cominciano a sottolinearne uno dei tratti che nel corso del tempo viene sempre più evidenziato: la capacità di lenire lo stomaco, o, in modo più articolato, un complesso di proprietà diuretiche e depurative dagli effetti benefici su fegato e reni. Le sue molteplici virtù "mediche" sono anche uno dei motivi per cui, dal Medioevo in poi (grazie agli Arabi), la presenza dell'asparago sulla tavola, molto più spesso nobile che contadina, è una costante, che testimonia tra l'altro come la coltivazione divenga abituale. Molte sono infatti le ricette che lo vedono protagonista è ed assai interessante notare come, dall'epoca romana in poi, le modalità di consumo non siano poi così cambiate: da Galeno a Savonarola a Platina, l'asparago è frequentemente consumato lesso, condito con olio e garum prima, o aceto poi, a dimostrazione di una continuità gastronomico-culturale viva attraverso i secoli. La modernità, attraverso tecniche di cucina via via più raffinate ed una evoluzione del gusto, ha saputo valorizzare al meglio il carattere eclettico dell'asparago, partendo dal tradizionale abbinamento con le uova, per arrivare a vellutate, risotti, paste, ripieno di pasta fresca, pasticci, gratin, contorni che di volta in volta ne esaltano la morbidezza o la croccantezza, fino a condimenti per la pizza, sulla quale diventa protagonista ben oltre la semplice e ormai sorpassata disposizione a raggiera, per assumere un ruolo di primo piano in crema, nelle versioni bianche, per esempio, o accostato ad ingredienti di nicchia per versioni gourmet.
Le varietà di asparago sono moltissime, oltre 200: prima di elencarne le principali, è possibile procede ad una sommaria suddivisione che si basa sulla differenza cromatica. A seconda infatti che il turione sia o meno venuto a contatto con la luce del sole, si sviluppa non solo una colorazione diversa, ma anche un sapore differente: ecco allora l'asparago verde, quello bianco, quello violetto. Aggiungiamo alla lista anche quello selvatico, non tanto per una questione cromatica, ma perché dal punto di vista gustativo è la versione più "ruspante" del fratello maggiore coltivato.
L'asparago verde è quello sicuramente più diffuso: germoglia alla luce del sole come quello violetto, dal quale si differenzia per il sapore meno marcato e meno amarognolo. Il violetto è quello appunto in cui il ruolo della fotosintesi ha un effetto significativo sul sapore: più deciso e amaro. La varietà bianca, rispetto quella verde, è molto più delicata e si caratterizza per la mancanza di clorofilla dovuta alla sua produzione particolare che ne prevede il ricoprimento con la terra del campo in fase di sviluppo. Gusto intenso, infine, e dimensioni decisamente più sottili per l'asparago selvatico, prevalentemente utilizzato nella preparazione di frittate.

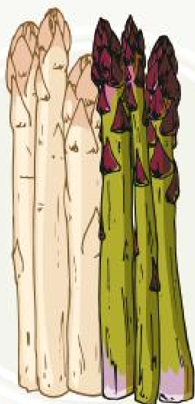
Asparago bianco di Bassano

DOP vicentina dal 2007, fa la sua comparsa nel territorio bassanese a partire dal Seicento. La tipica colorazione bianca è ottenuta evitando l'esposizione alla luce del sole, coltivando i turioni sotto terra e ricoprendoli da teli scuri. La forma è inconfondibile: allungata, ben formata, dritta, con apice serrato. La delicatezza al gusto è il tratto distintivo del Bianco di Bassano: il gusto è infatti dolce, morbido, caratteristica che si accompagna anche ad una assenza di fibrosità e consistenza. Il piatto che permette di assaporarne al meglio le qualità è il risotto.

Asparago bianco di Cimadolmo

IGP trevigiana dal 2002, è coltivato in 11 comuni attraversati dal fiume Piave, che rende il terreno limaccioso ma fertile. Le sue caratteristiche sono molto simili a quello bassanese, con il quale condivide la protezione dai raggi solari. Ha consistenza quasi burrosa e gradazioni cromatiche madreperlacee della polpa: al palato ha sapore rotondo e delicato, perfetto per creme, vellutate, ma soprattutto per i piatti a base di uova.





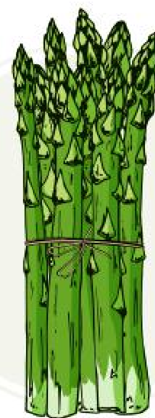
Asparago di Badoere

Altro grande veneto è l'asparago di Badoere, che si presenta nelle due varietà bianca e verde. Insignito dell'IGP nel 2010, ha una tradizione secolare in quel lembo di pianura tra i fiumi Sile, Dese e Zero. Affermatosi nel secondo dopoguerra, vanta la più antica mostra: a Badoere lo si festeggia infatti dal 1968. L'area di coltivazione, che comprende le province di Treviso, Padova e Venezia è caratterizzata da terreni sciolti e calcarei. La versione bianca è dolce, non salata, tenera, priva di fibrosità e con un aroma lieve di legumi freschi. L'amaro è appena percepibile. Il verde è dolce, dal sapore marcato, non amaro, tenero, privo di fibrosità dall'aroma fruttato ed erbaceo. In cucina, i primi piatti sono quelli che lo valorizzano al meglio: quindi risotti, gnocchi, tagliatelle e crespelle.



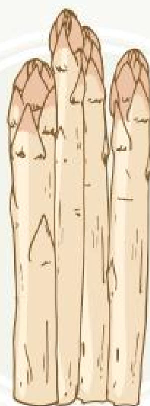
Asparago violetto di Albenga

Varietà unica al mondo poiché è il solo asparago a possedere 40 cromosomi anziché 20, impedendogli così di ibridarsi con altre specie: ciò se da un lato ne mantiene intatta la purezza, dall'altro costituisce una minaccia per la sua sopravvivenza, tanto da farne un Presidio Slow Food. Viene coltivato sui terreni alluvionali della Piana di Albenga, in provincia di Savona, in un'area di meno di 10 ettari, su terreni sabbiosi e limosi e raccolto rigorosamente a mano. Ha consistenza morbida e gusto dolce e burroso, qualità che lo rendono molto pregiato, ma anche estremamente delicato. Preferisce cotture minime, preferibilmente al vapore, e condimenti poco coprenti. Lessato e condito con un filo d'olio diventa un ottimo contorno.



Asparago verde di Altedo

Andiamo in Emilia per l'asparago verde di Altedo, che si fregia del marchio Igp. La zona di produzione comprende la provincia di Ferrara e la parte della provincia di Bologna a nord della via Emilia: si devono infatti ai terreni di tipo sabbioso e sabbioso-argilloso il colore ed il sapore decisamente più intensi rispetto al altre varietà. Ha consistenza tenera e gusto dolciastro ma ben definito: in cucina si consuma lessato, con l'aggiunta di olio e sale, gratinato oppure come ingrediente per la preparazione di minestre, zuppe, risotti, frittate. Tra i secondi sono celebri i piatti a base di uova e pesce.



Asparago di Cantello

Eccellenza orticola di Varese, marchio Igp dal 2016, viene coltivato sin dall'800. I terreni per la coltura sono sabbiosi e vengono coperti con un telo nero tolto solo al momento della raccolta. Ecco perché, anche in questo caso, bloccando la fotosintesi, il colore è bianco. Gli asparagi di Cantello sono interamente commestibili a differenza di altri che necessitano di un taglio per eliminare la parte più fibrosa.
Hanno profumo intenso e delicato allo stesso tempo, e sapore dolce, con un retrogusto solo leggermente amaro. Rendono al meglio se abbinati a riso o pasta corta, oppure accostati a formaggi freschi, specie di capra, e pesce crudo e marinato.



NEW

CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED

Let your **bite decide...**

Farm Frites presenta **Chef's Specials Crispy Coated**: il nuovo punto di riferimento gustoso **gluten free** in croccantezza! A casa, in viaggio o con delivery, le patate fritte **Chefs Specials Crispy coated** rimangono calde e croccanti, sempre e ovunque. Accetta la sfida crispiness, poi ci farai sapere! **Let your bite decide!**

Chiamaci, saremo lieti di inviarti un campione...









Asparago rosa di Mezzago

La tradizione della coltivazione sul territorio mezzaghese risale ai primi decenni del secolo scorso ed ha vissuto il proprio periodo d'oro negli anni '30 quando gli asparagi di Mezzago erano già presenti nei mercati ortofrutticoli di Monza e Milano. Specialità a Denominazione Comunale della provincia di Monza e Brianza, è riconoscibilissimo grazie ai toni cromatici: ha infatti gambo bianchissimo e punta di un rosa delicato. Ancora una volta è una combinazione tra terreno, argilloso e con presenza di minerali ferrosi, e raccolta, che avviene dopo una limitatissima esposizione al sole, a dare la colorazione tipica al prodotto. Ha gusto delicato, che viene valorizzato al meglio con primi piatti: su tutti, risotti e paste ripiene.

Asparago rosa di Nogaredo al Torre

Protetto dall'Arca del Gusto Slow Food, è un'eccellenza friulana. Coltivato sin dal dopoguerra e fino agli anni '80, ha visto un progressivo abbandono a favore di altre produzioni. Frutto probabilmente di incrocio tra una varietà selvatica e una francese introdotta a suo tempo dalle truppe napoleoniche, è più sottile degli altri asparagi e, una volta emerso dal terreno, ha un colore verde tenue sul gambo, tendente al rosa sulla punta. I turioni vengono consumati anche crudi poiché molto teneri e si usa consumarli anche quando sono ancora bianchi. In cucina è perfetto per creme di verdure e risotti.

Asparago bianco di Zambana

Le prime notizie sulle coltivazioni risalgono all'inizio dell'Ottocento: oggi questo asparago tipico del Trentino ha ottenuto il marchio De.Co ed è stato inserito tra i prodotti tutelati dall'Arca Slow Food. Viene coltivato sui terreni sabbiosi che furono il letto del fiume Adige e la peculiarità è che il colore varia a seconda del momento della raccolta. Può essere infatti bianco se la testa non fuoriesce dal terreno, oppure assumere i toni del rosa, blu e violetto a seconda dell'esposizione alla luce del sole. Se lasciato maturare, diventa verde. Di conseguenza anche il sapore cambia: più delicato se non esposto alla luce, più marcato ed erbaceo se a contatto con l'esposizione solare. In cucina dà il meglio di sé in frittate e quiche.

Asparago Montine

L'asparago verde amaro Montine, chiamato volgarmente "sparesea", si coltiva da secoli sulla sottile striscia di terra che si trova tra il mare e la laguna nord di Venezia, dalla foce del Sile fino a Punta Sabbioni, in un'area che comprende le isole di Treporti, Lio Piccolo e Mesole. Clima mite e costante brezza da una parte e composizione del terreno, fatto di terra strappata al mare e di residui della montagna dolomitica dall'altra, permettono una produzione dalle notevoli caratteristiche organolettiche, riscontrabili anche in altri ortaggi coltivati nella Laguna Nord. Appartiene alla varietà "Asparagus maritimus", la forma spontanea più diffusa nei litorali adriatici e quello oggi coltivato deriva da un incrocio tra quello selvatico e quello più comune fino ad ottenere un aumento delle rese e caratteristiche organolettiche più "morbide".
Rimangono tuttavia il caratteristico gusto amarotico, la rusticità e la precocità tipica di quelle originarie autoctone. I turioni hanno color verde intenso con sfumature violacee, e si consumano crudi in insalate ma soprattutto lessati, in minestre, zuppe o creme. Sono ottimi per i risotti o come condimento per pasta e frittate.
La tradizione della "sparesea" è oggetto di una festa annuale che da oltre 30 anni si tiene a Cavallino tra la fine di aprile e i primi di maggio.

Asparagi selvatici

Sottili, lunghi, amarognoli e ovviamente spontanei: gli asparagi selvatici sono i veri fuoriclasse della famiglia. Protagonisti di raccolte primaverili compiute da appassionati, hanno la capacità di arricchire ogni piatto con una notevole personalità: Con la pasta, con il riso, in insalata, saltati in padella, con l'olio, con il burro e soprattutto accostati a uova in frittate o torte ripiene, danno un tocco di sapidità che li rende indimenticabili.



I pomodori secchi

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

Il pomodoro selvatico, ovvero Solanum racemigerum, è originario del Sudamerica occidentale. Portato nell'America centrale, fu messo a coltivazione dai Maya, i quali svilupparono il frutto nella forma più grande che conosciamo oggi, a sua volta adottato dagli Aztechi, che lo coltivarono nelle regioni meridionali del Messico. Dal Messico, fra il 1519 ed il 1522, i semi giunsero in Spagna al seguito di coloni e missionari, che prendendo a prestito il termine tomatl usato dagli indigeni, denominarono tomate il nuovo frutto. Giunto in Italia il pomodoro entra rapidamente a far parte della cultura popolare per tanti motivi tra cui, l'enorme semplicità della sua produzione, e la semplicità con cui può essere essiccato e conservato sul lungo periodo. Nel XVI secolo l'essiccazione era lo strumento principale per la conservazione degli alimenti. Gli altri metodi di conservazione consistevano nella messa sott'olio o sotto sale, ma sale e soprattutto olio erano abbastanza costosi - diversamente - fuoco, acqua di mare e sole erano abbondanti, soprattutto lungo le coste dell'Italia meridionale. Il viaggio alla scoperta dei pomodori secchi comincia infatti, proprio dalle coste meridionali. La popolazione rurale cercava di sopravvivere sfruttando al meglio quello che il mare e la terra avevano da offrire, ed il pomodoro aveva la particolarità di maturare in uno dei momenti migliori dell'anno, se si voleva usare il sole per essiccare qualcosa. Giungendo, infatti, a maturazione in piena estate, i pomodori potevano essere essiccati al sole senza troppe difficoltà. Era sufficiente raccoglierli, tagliarli in modo da esporre alla luce diretta del sole la polpa acquosa, e lasciarli riposare, con non poche attenzioni, così, i cortili

dell'Italia meridionale si riempivano di teli in canapa, con sopra distese sterminate di pomodori, di piccole dimensioni, tagliati in due o quattro parti, e lasciati al sole per diversi giorni. Si faceva sempre molta attenzione a non lasciarli all'ombra. Durante il giorno si cambiavano continuamente di posto mettendoli nella posizione dove il sole era più forte. Con tanta pazienza e cura si dovevano girare da un lato e poi dall'altro, più volte nell'arco della giornata, per permettere al pomodoro di seccarsi in ogni sua parte. E verso fine giornata, quando il sole iniziava a tramontare, si mettevano in casa perché, altrimenti, l'umidità della notte, li avrebbe rovinati.
I pomodori non sono l'unico frutto essiccato in questo modo, infatti, questo sistema era utilizzato per essiccare qualsiasi cosa, dalle foglie di tabacco ai peperoni, dai legumi alle albicocche, dalle patate alle cipolle. Il sole, dunque, era un alleato importante per le popolazioni rurali prima dell'arrivo, nel XIX secolo, di sale e zucchero a buon mercato.
Una variante di questo sistema di essiccazione, praticata in alcune zone costiere, consisteva nel fare un bagno in acqua di mare, a ciò che si intendeva essiccare, prima di disporlo asciutto - al sole. Il bagno in acqua salata alterava leggermente il sapore finale del pomodoro essiccato, ma allo stesso tempo garantiva un'essiccazione migliore. In seguito questo processo è stato raffinato, e con l'arrivo del sale a buon mercato, il bagno in acqua di mare è stato sostituito dall'aggiunta di cristalli di sale sui pomodori, durante il processo di essiccazione.
L'essiccazione al sole era un procedimento molto lungo, richiedeva diversi giorni ed enormi attenzioni, ed aveva come grandi nemici topi e volatili vari, che non mancavano mai. Un alternativa all'essiccazione al sole era rappresentata dall'essiccazione a carbone, da non confondere con l'affumicatura, che si dimostrava particolarmente utile quando c'era da essiccare piccole quantità di pomodori.
Questo procedimento di essiccazione era già ampiamente utilizzato, soprat-





tutto nell'Italia centro settentrionale, da diversi secoli, per l'essiccazione delle carni, in particolare della carne equina, e per le essiccazioni invernali, e consisteva nel deporre i pomodori da essiccare, opportunamente tagliati e svuotati dei semi che venivano raccolti per poi essere utilizzati, su una rete metallica posta ad una certa distanza da un braciere acceso. Il calore del braciere opportunamente regolato aumentando o diminuendo la distanza della griglia dal fuoco, permetteva di essiccare praticamente qualsiasi cosa. Il grande vantaggio di questo procedimento è che permetteva di essiccare rapidamente, in meno di 24 ore, i pomodori, di contro era un sistema difficile da gestire per grandi quantità, per le quali si utilizzava il più lento, ma eterno, calore del sole. Una volta essiccati, i pomodori venivano conservati in un cesto di vimini e solo a partire dal XIX secolo i pomodori vennero conservati anche sott'olio. Ricchi di vitamina C, sali minerali e di licopene, un antiossidante naturale che neutralizza i radicali liberi, i pomodori secchi sott'olio si rivelano un valido aiuto per contrastare il livello di colesterolo nel sangue, permettendo quindi di prevenire l'insorgere di malattie cardiovascolari. Inserire questo alimento nella dieta quotidiana contribuisce a rallentare l'invecchiamento, dando elasticità alla pelle. Lo zinco contenuto, associato al licopene poi, fa sì che non si alzi il livello di colesterolo LDL, che, come risaputo, è spesso responsabile di patologie. Noti anche per importanti proprietà diuretiche, si rivelano l'alleato perfetto per tutte le donne che soffrono di ritenzione idrica. Il consumo di pomodori secchi, dunque, associato ad un regime alimentare sano e ad un corretto stile di vita, dona benessere all'organismo e piacere al palato. L'uso in cucina dei pomodori secchi è davvero versatile e pertanto molto utile; stipati in dispensa sono un ottimo prodotto per preparare numerose ricette, veloci ma gustose, dalle più semplici alle più elaborate e fantasiose. Si rivelano l'ingrediente principale per farcire pizze, focacce e torte salate, possono essere serviti anche con del pane casereccio come stuzzicante antipasto o utilizzati come condimento per arricchire primi piatti o per insaporire secondi a base di pesce.

I pomodori secchi, sono una vera e propria specialità culinaria che raccontano i sapori ed i profumi delle terre calde del Mediterraneo: gustoso, ricco e delicato, questo frutto a bacca rossa ha una consistenza piacevole, tra il polposo e il fragrante, un sapore deciso e intenso, sapido al punto giusto e, spesso, aromatizzato con aglio, basilico, menta, capperi, olive, origano, alici e peperoncino.

VALORI NUTRIZIONALI

I pomodori secchi sono un alimento calorico, possiedono circa 258 kcal per 100 g

- *14,11 g di proteine*
- *12,3 g di fibre*
- *2,97 g di grassi*
- *55,76 g di carboidrati*
- *37 g di zuccheri*
- *zinco 1,99 mg*
- *rame 1423 mg*
- *calcio 110 mg*
- *fosforo 356 mg*
- *selenio 5,5 mcg*
- *potassio circa 3 mg*
- *provitamina A*
- *vitamine del gruppo B*



Pietra e acqua, così il Mulino Scodellino macina da seicento anni



Molino Naldoni
Via Pana, 156
Faenza (Ra)
naldoni@molinonaldoni.it



Un gioiello immerso nel verde delle campagne romagnole in località Castel Bolognese, luogo simbolo di storia tornato al suo splendore per raccontare la bellezza della lentezza di lavorare il grano in totale armonia con la natura, come una volta. Questo è Mulino Scodellino, uno spettacolo dell'ingegneria capace di funzionare in pianura sfruttando la forza delle acque del fiume Senio che ha ripreso orgogliosamente il suo lavoro per volontà dell'Associazione Amici del Molino e grazie all'intervento economico del Comune di Castel Bolognese e della Regione Emilia Romagna. Salvato dall'abbandono e dall'incuria del tempo, oggi il Mulino Scodellino si appresta a riprendere il posto centrale nella comunità come è stato sin dalle sue origini che risalgono a oltre seicento anni fa, quando fu costruito coevo alla fondazione della città di Castel Bolognese.

Una storia così affascinante non poteva lasciare indifferente la famiglia Naldoni, mugnai a Faenza da oltre tre secoli che ha nel cuore, nelle mani e nel sapere il valore dell'arte molitoria. Il Mulino Scodellino con la sua concezione e struttura secolare ha fatto riscoprire i profumi perduti dei grani macinati a pietra nel rispetto della lunga storia del mulino e delle sue caratteristiche. È così che nasce la farina del Mulino Scodellino cento per cento naturale, senza enzimi e additivi chimici. Una edizione limitata, come sono spesso le cose ricercate e preziose. **La 'Farina Macinata a Pietra nel Mulino ad Acqua' semintegrale, è ricca di valori nutritivi conservati intatti dalla particolare macinatura a freddo che la rende più saporita e autentica, oggi come un tempo, ed è fatta con grano cento per cento romagnolo**, una caratteristica che la rende ancora più speciale perché esalta e valorizza il patrimonio culturale della terra da cui ha origine. Usata per pane, pizza, pasta, piadina o dolci rende le preparazioni ricche e fragranti con un sapore che sa di cose buone del passato nel rispetto delle regole di produzione attuali. Il recupero e la messa in produzione di Mulino Scodellino è un progetto realizzato con la collaborazione di Molino Naldoni che, da sempre, ha come obiettivo la produzione di farine totalmente naturali e fortemente legate al territorio.





www.molinonaldoni.it

di Caterina Orlandi

Vincenzo Mormina ed il Delfino a Marina di Ragusa



Con l'auspicio per una stagione estiva alle porte che sia portatrice di lavoro e serenità, abbiamo incontrato questo mese Vincenzo Mormina, patron con la moglie Rossella del ristorante il Delfino a Marina di Ragusa. Il lido ibleo si trova più a sud della città di Ragusa, affacciato sul canale di Sicilia e d'estate raggiunge decine di migliaia di presenze grazie ai turisti italiani e stranieri che decidono di visitare questa ed altre splendide perle vicine della Sicilia sud orientale. Vincenzo ci racconta che il ristorante il Delfino aprì nel 1979 e da allora ha mantenuto la sua originale caratteristica di leggerezza, ovvero quello di essere come "sospeso" tra terra, cielo e mare.
"Dal 2011 – continua Vincenzo - insieme a mia moglie Rossella decidiamo di condurre il ristorante sotto la nostra supervisione, dedicandoci interamente alla gestione della sala e della cucina.
Affidiamo invece l'accoglienza e la cassa a Michaela, moglie di mio figlio Salvo che gestisce la clientela e la cantina che è in continuo aggiornamento con il territorio. Il locale è aperto tutto l'anno, e come staff oltre alle persone già nominate abbiamo un pizzaiolo, un ploncista, un aiuto cucina e 2 camerieri aggiuntivi."
Una gestione pressoché familiare nella sua ossatura principale dunque, che garantisce al cliente un'accoglienza sempre calorosa e al contempo professionale, che si tratti del cliente abituale o del turista che vuole godere di una vista impagabile mentre degusta un piatto di pescato.

"Siamo conosciuti per la nostra zuppa di pesce e di cozze, che ricopriamo con l'impasto della pizza a mo' di coperchio da usare alla fine per la scarpetta, che da noi è obbligatoria!
Proponiamo nel menu il pescato del giorno poichè essendo il locale letteralmente ad un metro dal mare riusciamo ad avere una prevalenza decisionale con i fornitori, maggiormente locali, che riescono ad offrirci materie prime locali e di alta qualità."
Ovviamente anche la gestione del Delfino ha subito – come tutti i ristoratori – le difficoltà dovute alle restrizioni di questo ultimo anno, ma anche da questa situazione sono riusciti a prendere degli spunti per apporre dei cambiamenti, che probabilmente rimarranno: "dal periodo Covid abbiamo attuato il menù con qr code, che ci permette giornalmente con un click di cambiare in tempo reale i piatti, riuscendo così a lavorare principalmente in base alle materie prime di giornata garantendo così piatti sempre freschi ai nostri clienti.
Proponiamo anche la pizza composta da una parte di farina 00 di alta qualità, una parte di grani antichi siciliani che ci permette di distinguerci e di valorizzare il nostro territorio e una parte di farina integrale; ovviamente visto il posto in cui siamo e la disponibilità di pescato fresco vanno per la maggiore le pizze con il pesce e, come dicevo prima, la stessa pasta della pizza che viene utilizzata come copertura delle zuppe."





Calamaro scottato su ristretto di pomodoro e pomodorino confit

- *Calamari 250gr ca*
- *Pomodorino 50gr ca*
- *Salsa di Pomodoro 100 gr ca*



Tagliare i pomodorini a metà, condire con olio e sale qb, mandare in forno a 50° per circa 20 minuti.
Spolverare con dello zucchero di canna e re-infornare per altri 5 minuti.
Tagliare il calamaro "a libro" e mettere in padella una testa di aglio con olio evo qb.
Sfumare con del vino bianco e coprire per circa 6 minuti.
In un pentolino a parte fare bollire e mantenere a fuoco lento la salsa del pomodoro per circa 20 minuti
Quando il calamaro è pronto aggiungere la salsa di pomodoro (2 cucchiai) e saltare il tutto in padella.
Impiattiamo mettendo il pomodorino confit a guarnizione del piatto.

Pizza Delfino



Impasto della pizza

- *150gr di farina 00 W 250*
- *50gr farina di grano duro*
- *50gr farina integrale*

Stendere il panetto della pizza , condirlo con salsa di pomodoro, polpo, seppia, gamberetti, cozze e vongole aggiungendo olio e sale qb

M** BUN,
l'Agrihamburgheria a Torino

di C. O.





Continuando l'esplorazione lungo lo Stivale delle realtà che propongono hamburger e panini artigianali con materie prime made in Italy cominciata con il mese di aprile, incontriamo Francesco Bianco, uno dei tre fondatori di M**Bun, innovativo concept precursore dei tempi odierni che ha visto la luce diversi anni fa in Piemonte.





E a Francesco chiedo di presentare ai nostri lettori il concept M Bun.**

"Il M**BUN Nasce a Torino nel settembre 2009 ed è il primo fast food alternativo ai classici fast food americani. In quegli anni Torino era una fucina di nuove idee, contaminati dal mondo di Slow Food si era instaurata una gara costruttiva a stravolgere ciò che esisteva basandolo sul concetto di buono, sano e giusto.
Io e i miei due soci, Paola Pellichero e Graziano Scaglia, abbiamo pensato che se avessimo inserito in un concept di fast food la qualità derivante dalla loro azienda agricola avremmo sconvolto il mondo del junk food.
Abbiamo scelto di avere regole ferree creando un fast food che utilizza solo prodotti freschi, senza utilizzo della surgelazione, coloranti, conservanti, zuccheri aggiunti ed agglomeranti artificiali. Una serie di enormi differenze rispetto al fast food tradizionale.



La nostra sfida sembrava impossibile ma ci siamo riusciti, il risultato ed il successo sono stati travolgenti.
Nei nostri locali si servono hamburger con carne di bovino di razza Piemontese, di pollo e maiale allevati in modo sostenibile dalla nostra azienda agricola. L'attenzione alla qualità e la scelta sostenibile è la stessa anche per le verdure, il pane, i formaggi, le salse, tutto ciò che compone i nostri panini deve essere naturale.
La nostra più grande soddisfazione è stata essere consacrati come vero Slow fast food da Carlin Petrini."



Perché in un mondo che sta cambiando, la filosofia dell'ecosostenibilità è sempre più importante?

"Il mondo è in ritardo nei cambiamenti, dobbiamo fare in fretta, i segnali sono chiari. Siamo in pochi a cercare veramente di cambiare le regole e soprattutto troppo piccoli per creare una vera rivoluzione, siamo una nicchia, purtroppo nei grandi numeri cambia poco o proprio nulla. Il mondo della grande ristorazione si veste di abiti nuovi per confondere le idee.
Ormai va di moda parlare di ecosostenibilità e a giudicare dalla comunicazione dei grandi brand dovremmo essere molto avanti. Ma non è così purtroppo. La comunicazione si basa su attività di marketing ma la realtà è che le scelte delle multinazionali che muovono grandi numeri inseguono i profitti e non certo l'attenzione all'ambiente e alla salute dei consumatori.
Vi faccio degli esempi: pensate al mondo del sushi, qualcuno si occupa oggi della qualità del pesce che viene somministrato? Nessuno o quasi, la moda è sopra a tutto e la qualità affoga in un mare di riso. Vi faccio un'altra domanda: secondo voi basta dire che una carne di bovino o peggio di pollo è italiana per far si che sia di qualità e non imbottita di antibiotici? Gli allevamenti intensivi anche in Italia non sono sostenibili. Inoltre l'uso del termine Made in Italy o Prodotto in Italia nasconde con un'etichettatura una filiera non sempre italiana."

Perché secondo te è importante che non solo i consumatori finali ma anche i ristoratori abbiano a cuore metodi di allevamento e processi produttivi meno massivi e più lenti?

"Perché non è possibile lavorare bene per le quantità di cibo che il mondo ci sta chiedendo, noi siamo per il "mangia meno carne ma mangiala buona e di qualità". Non vi sono abbastanza controlli e chiarezza sui metodi di coltivazione ed allevamento, le frodi sono tante e confondono il consumatore.
Il ristoratore deve conoscere ciò che compra, trasforma e somministra, si può essere vittima ma spesso anche complice del sistema.
La nostra azienda Agricola ha 120 anni di storia ed è una vera eccellenza nel mondo del Fassone Piemontese; qui si coltiva ciò che mangiano gli animali, si allevano rispettando i canoni della natura e del benessere animale, abbiamo il mattatoio interno e si lavora la carne. Insomma sappiamo perfettamente ciò che facciamo e ne siamo responsabili. Allo stesso modo conosciamo tutti i nostri fornitori e con loro creiamo i nostri prodotti, dai formaggi al pane, dalla birra al vino fino alle bibite.
La qualità sopra a tutto."



M Bun è un franchising? Ne promuovete l'affiliazione in Italia e all'estero?**

"No, M**BUN ha 3 locali molto grandi e di proprietà, non pensiamo al franchising per il futuro ma sicuramente ricominceremo il nostro cammino. Stiamo pensando a collaborazioni con soci integrati e padroni del territorio, inseriti in maniera attiva e responsabili del progetto stesso.
Non pensiamo ad una espansione all'estero."

Esiste un Consorzio di Tutela della carne Piemontese?

"Certo Il consorzio di Tutela della Razza Piemontese Coalvi, di cui Graziano Scaglia è il vice presidente. Il consorzio si occupa di definire le regole e il disciplinare per gli allevatori, di controllarli e di valorizzare e promuovere la carne Piemontese in tutto il mondo."

Qual è l'hamburger più venduto?

"Il Tuma è il nostro hamburger più venduto, composto da Carne mista Bovino 70%/Maiale 30% e Toma del caseificio artigianale Francesco Rabbia con insalata pomodoro e un leggero strato di maionese artigianale. Ogni mese introduciamo un nuovo Hamburger seguendo l'offerta delle verdure del momento. Da qui il M**Capunet (un Hamburger avvolto in una foglia di Cavolo Verza e Gorgonzola), il M**Povron (con peperoni di Carmagnola e acciughe) oppure il Fresc Che bun che teniamo per tutta la stagione estiva composto dalla nostra carne cruda condita olio, sale, olive e pomodorini secchi con aggiunta di stracciatella e pomodorini ciliegini."

Quali sono le caratteristiche del vostro pane?

"Anche qui abbiamo preso una strada tutta nostra basata sulla semplicità. Da ormai 4 anni utilizziamo solo farine di tipo 0 e 1 di Farina Viva, con cui abbiamo portato avanti un progetto di farine del territorio macinate a pietra. Il nostro scopo è dare un pane leggero, privo di grassi e soprattutto zuccheri, che sappia di pane vero. Il nostro pane avvolge e accompagna la nostra carne, senza prevalere."



Non solo hamburger ma anche piatti tipici, quali?

"Soprattutto le nostre tartare di carne cruda; in Piemonte lo sapete si mangia la carne cruda, noi la abbiamo resa popolare ed alla portata di tutti nelle tre versioni Piemontese, Franseisa e Mediterranea. Qui vince la semplicità delle ricette che esaltano le fantastiche caratteristiche della carne. Ma anche le patate che sono fresche (non surgelate), tagliate al momento e fritte o cotte al forno, gli agnolotti creati con le nostre carni, formaggi freschi scelti da aziende agricole del territorio e dolci tipici sempre senza uso di coloranti e conservanti."

Ed in fine, quale bevanda abbinare?

"Anche qui è tutto diverso. Nel 2009 abbiamo creato le nostre due birre artigianali la M**BIUNDA e La M**RUSA, in seguito la M**BIOVA (la birra creata con gli scarti del nostro pane), ogni mese ospitiamo un birrificio artigianale così da promuovere le eccellenze nel mondo delle birre italiane. Un modo per promuovere e stare vicini alle tante eccellenze italiane in questo campo. Nell'analcolico abbiamo una proposta tutta Italiana. Siamo stati la prima azienda ad abbracciare MoleCola, il progetto di Cola Italiana. Abbiamo inoltre scelto l'acqua in lattina e le bibite San Bernardo in quanto sia le bibite sia MoleCola sono prodotte con acqua minerale naturale San Bernardo sorgente Rocciaviva."



Grazie al decreto INDUSTRIA 4.0
è possibile beneficiare

Fino al 74%* di RISPARMIO FISCALE

*credito di imposta del 50% ottenendo, insieme all'ammortamento ordinario, un risparmio del 74%

Sui forni elettrici Supertop, Vario e Dome
se acquistati entro il 31 dicembre 2021.

VARIO **DOME** **SUPERTOP**







Acquista ora i forni piu' potenti e prestazionali del mercato.

Ti aspettiamo per una prova gratuita presso la nostra Sede.

oem
YOUR PIZZA HUB

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)
T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com







www.oemali.com

Non solo pizza.

7 domande a Renato Bosco e la ricetta del suo hamburger artigianale



Che opportunità offre l'hamburger artigianale in pizzeria?

"Il burger in pizzeria rappresenta una valida alternativa sempre in linea con il prodotto che si offre, ovvero i lievitati. Per chi non vuole mangiare la pizza ma comunque gustare qualcosa che abbracci appieno il mondo dell'arte bianca a mio parere è un buon compromesso!"

Deve essere considerato un prodotto marginale?

"No, perché? Alla fine è un'altra sfumatura del grande mondo dell'arte bianca. Non dimentichiamoci che il pane è l'antenato della pizza, dunque perché biasimarlo?"





Quale la scelta della farcitura? Dalla carne animale alla scelta vegetale, come orientarsi?

"Prediligo sempre la stagionalità e la territorialità: ecco che la carne deve essere qualità e km0, le verdure sono cucinate al meglio per mantenere al meglio le caratteristiche nutrizionali e organolettiche, le salse pensate con criterio per legare tutti gli ingredienti e dare quel quid in più al panino stesso. Sono attento alle esigenze alimentari, dunque non escludo la proposta vegetariana o vegana realizzando burger vegetali."

Può anche un panino esprimere al meglio le capacità del pizzaiolo?

"Credo proprio di si! Alla fine si parte sempre dagli stessi ingredienti: farina, acqua e lievito. Poi sta nella manualità e nelle competenze del pizzaiolo arricchire e creare un pane con la consistenza e il sapore giusto, perfetto per essere tagliato e farcito."

State per caso facendo anche voi asporto? E se si come procede?

"Durante la pandemia il locale che è rimasto sempre attivo è stato proprio Saporè Pizza Bakery, il punto asporto a San Martino Buon Albergo. Essendo la sala degustazione chiusa, abbiamo deciso di rimanere aperti anche la mattina e a pranzo in modo tale da offrire brioches, pizza ma anche proposte di cucina, tra i quali burger e club sandwich."



Con la vostra attività di "forno" vendete questo tipo di bun, pane per burger anche a attività terze?

"Si, forniamo già da un paio d'anni alcune attività sia nel veronese che non. Sono tutti locali nei quali vi è una ricerca e un'attenzione particolare alla farcitura…e per un burger coi fiocchi si ha bisogno di una buona base, il pane."

Cosa consigliereste ai professionisti dell'arte bianca qualora volessero aggiungere questa nuova proposta nel loro menù?

"Proporre un burger non deve essere un ripiego, anzi, un ampliare la visione per una consapevole appartenenza al mondo della panificazione."



RENATO BOSCO



Pizza Pane e Passione sono le tre "P" che accompagnano la personalità di Renato Bosco.
Con la *Pizza* ha iniziato -da giovanissimo- a conoscere la farina, poi è ritornato al *Pane*, il cibo progenitore della pizza, ed infine, per merito della sua Passione, è approdato al *"punto di non ritorno"* in cui non solo ha scoperto i dolci, ma non è riuscito a non sbrigliare la sua curiosità che lo spinge costantemente alla ricerca di qualcosa d'innovativo nel mondo della pizza e dei lievitati.
Lo spirito di ricerca è quello che negli anni lo ha spinto a confrontarsi con tutti i settori che ruotano attorno ai lievitati e ad approfondire le molteplici tematiche relative alla panificazione e alla pasticceria, seguendo corsi con autorevoli esponenti di livello internazionale.
Bosco è stato tra i primi a promuovere i dolci lievitati con Pasta Madre Viva da gustare tutto il tempo dell'anno, farciti con la frutta che la stagione offre.

Dal 2015 Renato Bosco è Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo e partecipa, nelle vesti di consigliere, al progetto di promozione, formazione e diffusione della cucina italiana nel mondo.

PANE DA HAMBURGER

Ingredienti per l'impasto:

(per ottenere 8-10 panini)

500 g farina 0

150 g acqua

125 g latte

10 g sale

10 g olio extra vergine di oliva

10 g lievito compresso

semi di sesamo qb

Procedimento:

Impastate farina, latte, acqua e il lievito sbriciolato. Appena l'impasto prende corpo, aggiungete il sale e lentamente l'olio.
Formate l'impasto in un'unica massa e lasciatela riposare in un contenitore per 20 minuti circa.
Trascorso il tempo di riposo, formate delle piccole palline da circa 80 g e appoggiatele su una teglia.
Lasciate passare 5 minuti di riposo, poi procedete con l'aggiunta dei semi: preparate della carta assorbente bagnata abbondantemente di acqua e una ciotola con i semi di sesamo. Passate la pallina (nella parte superiore) sulla carta bagnata in modo tale che nel passaggio successivo nel piatto i semi aderiranno meglio.
Infine, mettete tutti i panini su una teglia da forno rivestita di carta forno e lasciate lievitare i panini per 2-3 ore a 26°C e comunque fino al raddoppio visivo dell'impasto.
Infornate a 200°C per 7-8 minuti.



Il Fieno Greco

16

Una spezia magica molto amata in Oriente e in Nordafrica

di Giampiero Rorato





Nel bellissimo libro di Chitra Banerjee Divakaruni, **"La maga delle spezie"** del 1997 e pubblicato in Italia da Einaudi nel 2005, si legge. "***Fieno greco, la spezia del martedì, quando l'aria è verde come il muschio dopo la pioggia".*** Mi ha incuriosito questa spezia amata da Tilo, la Maga delle spezie, la cui storia inizia in uno sperduto villaggio indiano dove un giorno viene rapita dai pirati, attratti dai suoi arcani e misteriosi poteri, per portarla su un'isola stregata e meravigliosa, ed è in quell'isola che Tilo apprende la magia delle spezie che poi porterà in America ove emigra e le permetterà di aiutare chi, come lei, si è lasciato l'India alle spalle.
Ma cos'è il "fieno greco"? È una pianta **originaria del Medio-Oriente e dell'Asia occidentale**. Ma si è propagata e cresce spontanea anche in alcuni Paesi del Mediterraneo, specialmente nella parte orientale; in Nord Africa e in altre aree orientali dell'Asia come India e Pakistan. In Italia è molto poco usata. Nel lontano medioevo era conosciuta, ma data in pasto agli animali erbivori, poi usata come cura per la perdita dei capelli. Nell'antico Egitto era uno dei componenti del kuphi, il "fumo sacro" usato nelle fumigazioni e nell'imbalsamare i cadaveri.



Questa erba si può consumare fresca in insalata, i suoi germogli sono considerati ottimi così come i semi da consumarsi sia interi che trasformati in crema dopo averli lasciati in acqua alcune ore. Essa produce dei fiori gialli che vengono raccolti quando sono in piena fioritura. Le foglie fresche hanno un gusta di erba appena tagliata ed essiccata diventando fieno, da qui il nome della spezia.
In Europa il **"fieno greco"** ha pochi amatori, è, invece, molto presente nelle abitudini alimentari delle popolazioni orientali, del Vicino Oriente e del Nord Africa. In queste aree si usa in molti medicamenti e rimedi tradizionali popolari. Infatti, si riconoscono alle foglie e ai semi di questa pianta **particolari proprietà curative.**
Il mondo occidentale si è avvicinato a questo vegetale proprio per le sue virtù medicamentose, riscontrando i vantaggi che da essa possono derivare.
In India le foglie fresche di "fieno greco" si cuociono assieme alle patate, agli spinaci e al riso, mentre le foglie essiccate si aggiungono alle salse per la carne e, nei tempi antichi, erano sempre presenti nello spezzatino di carne.

Volendo, questa spezia può essere abbinata a molte preparazioni anche italiane, alle verdure, alla carne d'agnello, al pesce, ai piselli e qui entra in scena la fantasia dello chef e del pizzaiolo.
Se è possibile dare gusti e sapori nuovi ai nostri piatti perché non provare? Non abbiamo forse introdotto nella nostra cucina patate, pomodori, zucchine, peperoni, peperoncini tutti prodotti arrivati dalle Americhe dopo la scoperta di Cristoforo Colombo?
È proprio per sollecitare curiosità, invitare a provare che abbiamo aggiunto lo scorso anno questa rubrica dedicata alle spezie, sicuri che c'è sempre qualcuno che le ricerca – ci sono un po' ovunque negozi specializzati – così come fecero gli europei quando già prima dell'anno mille i veneziani iniziarono a importarle, acquistandole dai mercanti arabi nei porti di Alessandria d'Egitto, Costantinopoli, Trebisonda.





E allora non mi resta che augurare ai nostri lettori di cercare anche il **fieno greco** e provarlo, magari

"di martedì, quando l'aria è verde come il muschio dopo la pioggia".

Concorrenza sleale nella ristorazione

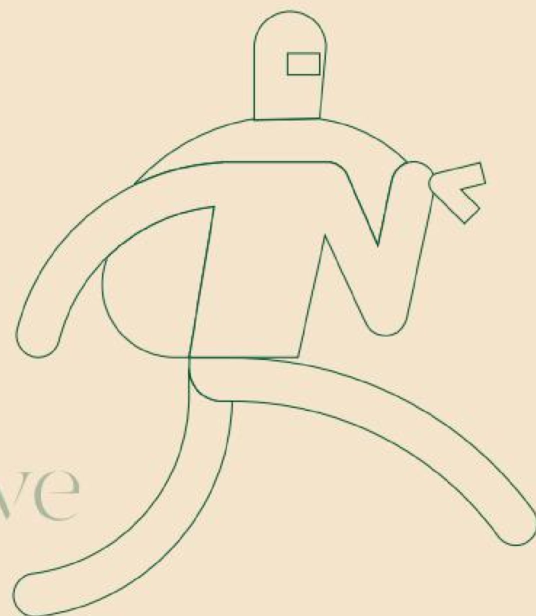
dell'Avv.
Manuela Viscardi

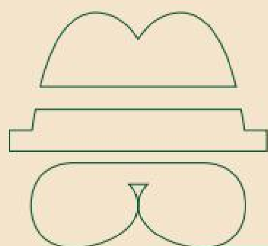
Ti è mai capitato di pensare che il ristoratore che lavora nel tuo stesso quartiere ti stia "sottraendo" slealmente i clienti?

Un tema molto importante è, *infatti, quello della* concorrenza sleale, un insieme di azioni messe in atto dal vostro "competitor" con il solo scopo di nuocere alla vostra attività, e che sono definite all'interno dell'art. 2598 del codice civile. Diversi sono i modi con cui i concorrenti sul mercato possono crearvi un danno patrimoniale e non solo, come ad esempio tramite lo sviamento della clientela o il portare via i migliori dipendenti che avete a disposizione. Altro esempio è quello dei cd. prezzi predatori: una strategia con la quale un diretto concorrente applica sullo stesso bene, nella stessa area geografica, un prezzo nettamente inferiore a quello di mercato, cercando di accaparrarsi più clientela possibile, a discapito di tutti gli altri operatori.

Tuttavia la concorrenza sleale non avviene soltanto nella realtà quotidiana, ma anche online, come ad esempio tramite le false recensioni, quelle inventate o ancora quelle rilasciate per scherzo, che incidono e alterano le scelte del cliente-consumatore. Infine, vi sono forme di concorrenza sleale che riguardano prettamente la proprietà intellettuale, capaci di sfruttare la notorietà di un brand, oppure lo denigrano, anche tramite pubblicità comparative, o ancora utilizzano fotografie di cibo che sono state scattate a piatti altrui per trarne un ingiusto profitto.

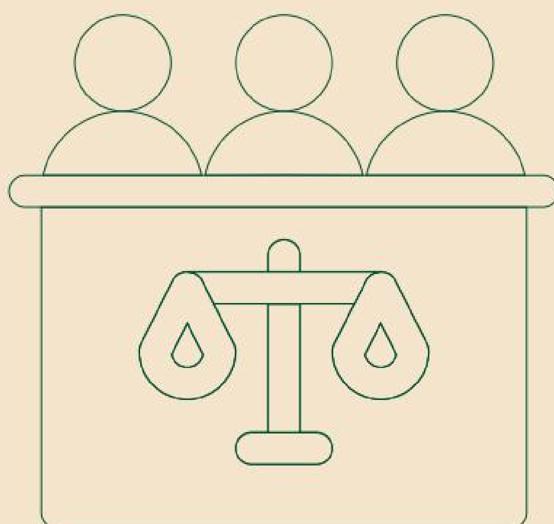
false recensioni
concorrenza sleale
denigrazione
pubblicità comparative
fotografie altrui





concorrenza causa civile della Concorrenza e del Mercato sanzioni e multe

L'impresa che viene danneggiata da comportamenti simili a quelli sopra descritti potrà agire con una causa civile per il risarcimento dei danni e tutelare la propria posizione sul mercato, chiedendo con un procedimento d'urgenza che l'attività sleale cessi immediatamente e che gli effetti vengano eliminati. Ma non solo. Il Giudice che accerta la scorrettezza della pratica commerciale può ordinare la pubblicazione della sentenza.
Inoltre, è possibile rivolgersi all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM), la quale potrà sanzionare con multe d'importo notevole le aziende che hanno posto in atto delle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori, o di pubblicità ingannevole e comparativa.



ECCELLENZA ITALIANA. CUORE PARTENOPEO.



PER LA TUA PIZZA NAPOLETANA SCEGLI **LE ECCELLENZE** DI MOLINO COLOMBO, LA FARINA IDEATA IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO PIZZAIOLO EDUARDO ORE.



Maestri di Farine

Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it


Beer

Le Birre gastronomiche

di Alfonso Del Forno

La birra artigianale trova sempre più porte aperta nella ristorazione, con un grande impulso che arriva da chef e pizzaioli. I primi, dall'alto della loro esperienza nella combinazione delle materie prime per realizzare i propri piatti, prestano sempre più attenzione al mondo della birra artigianale, con la realizzazione di vere e proprie carte delle birre realizzate con l'intento di valorizzare l'esperienza dei propri clienti. Da parte loro, i pizzaioli, si sono avvicinati tanto al lavoro degli chef, negli ultimi anni, con la grande ricerca fatta sulle materie prime della guarnizione, la selezione sempre più accurata delle farine e la voglia di sfatare il mito della birra chiara di bassa fermentazione abbinabile su ogni tipologia di pizza. Queste due categorie di attori della ristorazione hanno quindi dato spazio alle tantissime produzioni artigianali italiane, valorizzando soprattutto i birrifici che per loro natura producono birre cosiddette "gastronomiche". Non a caso, questo termine è stato di recente utilizzato dal birrificio Baladin per presentare l'ultima birra prodotta in quel di Piozzo. Il suo nome è Opera ed è un esempio lampante di come una birra possa essere prodotta per incontrare la ristorazione in tutte le sue sfumature. La particolarità di questo prodotto è l'utilizzo di un "aceto di malto", realizzato a partire da un'altra birra di Baladin, affinato in botti di rovere e acacia nell'acetaia San Giacomo di Novellara. All'assaggio, questa birra si presenta con caratteristiche diverse in funzione della temperatura di servizio, con un'acidità morbida che ben si abbina a piatti di buona struttura. Opera è solo l'ultimo tassello di una gamma di birre studiata, sin dall'inizio, per essere abbinata al cibo, partendo dalle Isaac e Super, proposte nel 1997 a 500 ristoranti selezionati in tutta Italia. La strada delle birre nate per la ristorazione è quella intrapresa in Toscana dal Birrificio del Forte. Francesco Mancini è il timoniere di questa realtà che ha sede a Pietrasanta (Lu). Le birre sono caratterizzate da una

semplicità di beva che le rendono facilmente fruibili ai consumatori, anche quando la gradazione alcolica è decisamente elevata. L'eleganza di queste birre è un ulteriore punto a favore del birrificio, ma soprattutto ne permette l'uso nei contesti più diversi della ristorazione. Per i piatti leggeri e aromatici, trovo davvero interessante la Gassa d'Amante, che risulta essere anche gluten free. La 2 Cilindri è una birra scura che regala note tostate che ben si adattano a ricette con cottura alla brace o alle zuppe di legumi. Per i piatti strutturati non può mancare la Cintura d'Orione, molto alcolica e caratterizzata dall'uso di miele. Altra azienda, la cui produzione è indirizzata verso la ristorazione, è il Birrificio Sorrento, che ha sede nell'omonima città campana. Tutte le birre sono caratterizzate dall'utilizzo di materie prime del territorio, come la Syrentum, saison che ha tra gli ingredienti le bucce di limone di Sorrento, ottima in abbinamento ai piatti di pesce o alla frittura di paranza. Dal colore nero impenetrabile è la Parthenope, stout con gherigli di noci di Sorrento, Presidio Slow Food. Molto ricercate le Italian Grape Ale, come la Ligia, realizzata con mosto di Falanghina e Biancolella d'Ischia, la Elea, prodotta con mosto fiore di Aglianico e la Opis, brassata con mosto di Biancolella d'Ischia. Importante esempio di birrificio nato con l'idea di produrre birre gastronomiche è Barley, in Sardegna. Nicola Perra, co-fondatore e birraio, è stato il primo a credere fortemente delle birre con mosto d'uva, cominciandole a produrre ben nove anni prima che il BJCP le inserisse nell'elenco mondiale delle birre con il nome di Italian Grape Ale. Sono ben dodici, su venti birre prodotte, le IGA prodotte a Maracalagonis (Ca), tutte con vitigni autoctoni sardi. La birra rappresentativa del birrificio è la BB10, realizzata con mosto cotto (sapa) di Cannonau. Negli anni sono entrate in produzioni IGA con mosto fiore, a partire dalla BB7, realizzata con mosto di Moscato di Cagliari. Sempre con mosto fiore, questa volta di Cannonau, è la BB Rednau, una delle ultime arrivate in casa Barley. La gamma di birre è comunque completata da birre tradizionali, come la Sella del Diavolo, interpretazione delle Biere de Garde. Questa birra regala grande complessità al palato, rendendola molto interessante in abbinamento al cibo.



Illustrazioni di Antonella Manenti

L'aceto in pizzeria

L'aceto comune può essere impiegato negli impasti mentre sulla farcia, a volte, va bene l'aceto balsamico tradizionale



di Giampiero Rorato

Pizza e aceto rappresenta un binomio abbastanza sconosciuto, comunque poco diffuso e scriverne su questa rivista è importante, anche senza entrare nei processi chimici che avvengono quando l'aceto incontra i lieviti. Innanzi tutto una precisazione. C'è chi aggiunge a delle pizze prima di mandarle in tavola delle gocce di aceto "balsamico", magari di quei balsamici usciti dall'industria, nella convinzione di migliorare il gusto della pizza. Ma non è così, Un aceto balsamico vero, come quello tradizionale di Modena e Reggio può essere aggiunto alla fine se gli ingredienti della farcia lo richiamano. Ci vogliono però due attenzioni: l'aceto balsamico tradizionale, di cui abbiamo nei numeri precedenti ricordato la storia, la tecnica per ottenerlo e le stupende caratteristiche organolettiche, giustamente costa molto e la pizza cui viene aggiunto avrà un prezzo in proporzione e quindi va segnalato nei menu o queste pizze particolari e costose vanno preparate in occasioni anch'esse particolati. In secondo luogo l'aceto balsamico tradizionale si sposa con ingredienti seleziona-





ti, non certo con le verdure sia crude che cotte, tuttavia lo chef pizzaiolo con capacità creative può trovare degli abbinamenti capaci di migliorare di molto il sapore e il gusto della pizza, non dimenticando che la pizza nasce come piatto popolare, quindi in teoria "povero", cioè poco costoso. Versare sulla pizza delle gocce di aceto balsamico tradizionale la fa diventare un piatto gourmet, per cui lo chef pizzaiolo deve impiegare ingredienti di pari valori, quindi una farina ben selezionata, una lievitazione molto accurata e gli ingredienti della farcia devono essere di primissima qualità. Ogni tanto si legge di concorsi nei quali il tema è "Pizza e balsamico". Si tratta di veicoli per introdurre l'aceto balsamico tradizionale, oltre che nei ristoranti più raffinati, anche nelle pizzerie. Ma attenzione: se è un balsamico industriale non ha senso introdurlo in pizzeria, perché squalifica la pizza stessa, creando anche confusione nella clientela; se invece si tratta di un balsamico vero, come deve attentamente controllare chi lo acquista, allora il tentativo merita il plauso, poiché è un invito a affinare ulteriormente la pizza, arricchendola con sapienza e buon gusto di profumi e sapori nuovi, gastronomicamente interessanti.



L'aceto normale

L'aceto lo si può impiegare anche nell'impasto e in questo caso si tratta di un aceto normalissimo, quello che si usa in casa per condire l'insalata. Normalmente si usa l'aceto di vino e non importa se è bianco o rosso. Per quanto riguarda il gusto è stato accertato che l'uso dell'aceto nella preparazione delle palline di pasta non modifica il gusto della pizza, come dire che chi mangerà quella pizza non s'accorgerà assolutamente della presenza di un po' d'aceto nell'impasto.
Ma allora perché l'aceto? Innanzi tutto il pizzaiolo che fa uso di aceto sa bene che deve usarlo in quantità moderata, perché troppo ucciderebbe i saccaromiceti, quindi sarebbe letale per il lievito. Usato in quantità giusta, e l'esperienza insegna a trovarla, elimina un batterio nocivo che sopravvive anche alla cottura e, come insegna Vittorio Galletta, "elimina le molecole di glutine che rendono la pasta più suscettibile alla formazione di bolle. In secondo luogo, la composizione chimica di acido acetico è CH3COOH, significa che ulteriore biossido di carbonio è reso disponibile a causa del rilascio di anidride carbonica da acido acetico come esso è neutralizzato dal glutine."
Non desidero entrare in campi che non m'appartengono, come la chimica degli impasti, ma è intendimento di questa rivista, a conclusione di una serie di articoli sull'aceto, far sapere che esso può entrare anche nella pizza e che, sull'argomento, ci sono diverse esperienze in atto.
In realtà, come afferma il maestro del pane Ivo Corsini, se l'aceto alla fin fine serve per eliminare dei batteri dannosi, esso resta l'ultima ratio perché molto meglio rispondono allo scopo il lievito madre, che essendo pasta acida, svolge ottimamente la funzione di eliminare ciò che può essere dannoso per l'impasto – in particolare per il pane, meno per la pizza – oppure, come fanno i panificatori artigiani, preparando prima la biga.
Ricordo comunque che, per chi volesse ricorrere all'aceto, per l'impasto usi il normale aceto di casa, in misura molto contenuta, badando a trovare le giuste quantità.
È l'esperienza ad insegnarlo e chi lavora pesando ogni singolo ingrediente, una volta individuata la corretta quantità in base alla sua materia prima, può procedere pesando ogni volta la stessa quantità di aceto.
Chi invece usa il lievito madre non ha assolutamente bisogno di ricorrere all'aceto.
Per ulteriormente insaporire la pizza è poi possibile versare sulla farcia, dopo la cottura, delle gocce di vero aceto balsamico artigianale, purché la pizza lo meriti, la farcia lo consenti e ne venga valorizzata, senza alterarne i gusti, semmai esaltandoli.

